



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقويم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد

دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر

2026-2025

المقدمة:

يُعد البرنامج التعليمي بمثابة حزمة منسقة ومنظمة من المقررات الدراسية التي تشتمل على إجراءات وخبرات تنظم بشكل مفردات دراسية الغرض الأساس منها بناء وصقل مهارات الخريجين مما يجعلهم مؤهلين لتلبية متطلبات سوق العمل يتم مراجعته وتقييمه سنوياً عبر إجراءات وبرامج التدقيق الداخلي أو الخارجي مثل برنامج الممتحن الخارجي.

يقدم وصف البرنامج الأكاديمي ملخص موجز للسمات الرئيسة للبرنامج ومقرراته مبيناً المهارات التي يتم العمل على اكسابها للطلبة مبنية على وفق اهداف البرنامج الأكاديمي وتتجلى أهمية هذا الوصف لكونه يمثل الحجر الأساس في الحصول على الاعتماد البرامجي ويشترك في كتابته الملاكات التدريسية بإشراف اللجان العلمية في الأقسام العلمية.

ويتضمن هذا الدليل بنسخته الثانية وصفاً للبرنامج الأكاديمي بعد تحديث مفردات وفقرات الدليل السابق في ضوء مستجدات وتطورات النظام التعليمي في العراق والذي تضمن وصف البرنامج الأكاديمي بشكلها التقليدي نظام (سنوي، فصلي) فضلاً عن اعتماد وصف البرنامج الأكاديمي المعمم بموجب كتاب دائرة الدراسات ت م ٢٩٠٦/٣ في ٢٠٢٣/٥/٣ فيما يخص البرامج التي تعتمد مسار بولونيا أساساً لعملها.

وفي هذا المجال لا يسعنا إلا أن نؤكد على أهمية كتابة وصف البرامج الأكاديمية والمقررات الدراسية لضمان حسن سير العملية التعليمية.

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة جامعة البصرة

الكلية / المعهد كلية الزراعة

القسم العلمي قسم

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني بكالوريوس في

اسم الشهادة النهائية بكالوريوس

النظام الدراسي فصلي

تاريخ اعداد الوصف 10 / حزيران / 2026

تاريخ ملء الملف 20 / حزيران / 2026

التوقيع
اسم المعاون العلمي: أ.د. صادق جبار محسن
التاريخ 20 / حزيران / 2026

التوقيع
اسم رئيس القسم
التاريخ 20 / حزيران / 2026

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والاداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والاداء الجامعي

اد عقيل عبود سهيم

التاريخ 20 / حزيران / 2026

مصادقة السيد العميد
أ.د. سرمد شاذي محمد

مفاهيم ومصطلحات:

وصف البرنامج الأكاديمي: يوفر وصف البرنامج الأكاديمي إيجازاً مقتضباً لرؤيته ورسالته وأهدافه متضمناً وصفاً دقيقاً لمخرجات التعلم المستهدفة على وفق استراتيجيات تعلم محددة.

وصف المقرر: يوفر إيجازاً مقتضباً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ويكون مشتق من وصف البرنامج.

رؤية البرنامج: صورة طموحة لمستقبل البرنامج الأكاديمي ليكون برنامجاً متطوراً وملهماً ومحفزاً وواقعياً وقابلاً للتطبيق.

رسالة البرنامج: توضح الأهداف والأنشطة اللازمة لتحقيقها بشكل موجز كما يحدد مسارات تطور البرنامج واتجاهاته.

أهداف البرنامج: هي عبارات تصف ما ينوي البرنامج الأكاديمي تحقيقه خلال فترة زمنية محددة وتكون قابلة للقياس والملاحظة.

هيكلية المنهج: كافة المقررات الدراسية / المواد الدراسية التي يتضمنها البرنامج الأكاديمي على وفق نظام التعلم المعتمد (فصلي، سنوي، مسار بولونيا) سواء كانت متطلب (وزارة، جامعة، كلية وقسم علمي) مع عدد الوحدات الدراسية.

مخرجات التعلم: مجموعة متوافقة من المعارف والمهارات والقيم التي اكتسبها الطالب بعد انتهاء البرنامج الأكاديمي بنجاح ويجب أن يُحدد مخرجات التعلم لكل مقرر بالشكل الذي يحقق أهداف البرنامج.

استراتيجيات التعلم والتعليم: بأنها الاستراتيجيات المستخدمة من قبل عضو هيئة التدريس لتطوير تعليم وتعلم الطالب وهي خطط يتم إتباعها للوصول إلى أهداف التعلم. أي تصف جميع الأنشطة الصفية واللاصفية لتحقيق نتائج التعلم للبرنامج.

2. رسالة البرنامج

تتمثل رسالة الكلية بإعداد الملاكات الزراعية المتميزة ، وإجراء البحوث و الدراسات و تبني المعرفة الحديثة و استعمال وإشاعة التقنية في المجالات الزراعية المتطورة حرصاً على تطوير الخدمات والمشاريع الزراعية خدمة للمجتمع

3. اهداف البرنامج

أهداف البرنامج الأكاديمي

- 1- تأهيل مختصين في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان بالمعرفة والمهارات المناسبة لسوق العمل، وذلك بتقديم برامج اكاديمية عالية الجودة على المستوى الجامعي والدراسات العليا
- 2- تطوير المعرفة في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان من خلال اجراء البحوث التطبيقية الخلاقة
- 3- نقل معرفة من خلال تأليف وترجمة الكتب في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان
- 4- نشر المعرفة في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان.
- 5- توعية المجتمع بدور تغذية الانسان في دعم الصحة والوقاية من المرض واهمية التخلص من الأساليب الغذائية الخاطئة.
- 6- خدمة المجتمع وتقديم الاستشارات الفنية لمصنعي الأغذية ومشرفي التغذية.
- 7- استحداث برامج للتدريب المستمر للخريجين للاطلاع الدائم على احداث المستجدات العلمية في مجال التخصص ورفع مستوى الأداء .

4. الاعتماد البرامجي

هل البرنامج حاصل على الاعتماد البرامجي؟ ومن أي جهة؟
يسعى الحصول على الاعتماد

5. المؤثرات الخارجية الاخرى

هل هناك جهة راعية للبرنامج؟
فرص متاحة للدعم

6. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات*
متطلبات المؤسسة	8	16	9%	

متطلبات الكلية	16	49.5	30%	
متطلبات القسم	33	98.5	61%	
التدريب الصيفي				
اخرى				

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما إذا كان المقرر أساسي او اختياري.

7. وصف البرنامج				
السنة / المستوى	رمز المقرر او المساق	اسم المقرر او المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
الفصل الاول/السنة الاولى	ز 502	كيمياء عامة	2	3
	ب 103	مبادئ علم البستنة	2	3
	ز 511	مبادئ اقتصاد زراعي	2	-
	ز 501	رياضيات	2	-
	ز 513	حقوق انسان	2	-
	ز 504	لغة انكليزية	1	-
	ز 516	رسم هندسي	-	
	غ 102	كيمياء كمية	2	3
الفصل الثاني/السنة الاولى	ث 101	مبادئ انتاج حيواني	2	3
	غ 104	مبادئ صناعات	2	3
	غ 106	مبادئ ورش هندسية	2	3
	ز 517	احصاء	2	3
	ز 524	لغة انكليزية 2	1	-
	ز 505	تطبيقات في الحاسوب	1	2
	ت 201	مبادئ علم التربة	2	3
	ز 508	كيمياء عضوية	2	
الفصل الاول /السنة الثانية	ز 519	مبادئ احياء مجهرية	2	3
	م 203	محاصيل صناعية	2	3
	غ 201	مبادئ البان	2	3

3	2	تصميم وتحليل تجارب	ز 518	
3	1	تطبيقات في الحاسوب	ز 506	
2	2	مبادئ ارشاد زراعي	ز 512	
				الفصل الثاني /السنة الثانية
3	2	كيمياء فيزيائية	غ 202	
3	2	كيمياء حيوية	ز 510	
3	2	افات مخازن	و 407	
3	2	صحة اغذية	غ 204	
-	2	ادارة معامل الاغذية	غ 206	
3	2	هندسة معامل الاغذية	غ 208	
-	1	حرية وديمقراطية	ز 514	
				الفصل الاول/السنة الثالثة
3	2	كيمياء اغذية	غ 301	
3	2	تصنيع حبوب	غ 303	
3	2	علم الاحياء الجزيئي	غ 305	
3	2	احياء اغذية مجهرية	غ 307	
-	2	مبادئ تغذية انسان	غ 309	
3	2	تصنيع تمور	غ 311	
-	2	تسويق زراعي	غ 313	
				الفصل الثاني/السنة الثالثة
3	2	كيمياء البان	غ 302	
3	2	خبز ومعجنات	غ 304	
3	2	هندسة وراثية	غ 306	
3	2	احياء البان مجهرية	غ 308	
3	2	مسارات ايضية	غ 310	
3	2	منتجات البان سائلة	غ 312	
2	1	تطبيقات في الحاسوب ³	ز 507	
				الفصل الاول/السنة الرابعة
3	2	تصنيع اغذية 1	غ 401	
3	2	تصنيع البان 1	غ 403	

3	2	تحليل اغذية	غ 405	
3	2	تقنية حياتية 1	غ 407	
3	2	تطبيقات في تغذية	غ 409	
3	-	مشروع بحث التخرج	ز 522	
-	1	حلقات دراسية	ز 523	
3	2	تصنيع اغذية 2	غ 402	الفصل الثاني/السنة الرابعة
3	2	تصنيع البان 2	غ 404	
3	2	تقنية حياتية 2	غ 406	
3	2	السيطرة النوعية	غ 408	
3	2	تصنيع لحوم	غ 410	
3	-	مشروع بحث تخرج	ز 526	

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
بيان نتائج التعلم	مخرجات التعلم 1
المحاضرات والندوات والحلقات النقاشية	أ- الاهداف المعرفية. 1- أ - معرفة النظريات التي تتعلق بتصنيع الاغذية والجوانب المايكروبيولوجية 2- فهم طرق تحليل الاغذية 3- معرفة مهارات حل المشاكل العلمية 4- تمكين الطالب من فهم الحديث عن علوم وتكنولوجيا الاغذية وتجهيز معامل الاغذية بكوادر علمية متخصصة
المهارات	

بيان نتائج التعلم 2 المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- استخدام الحاسوب وشاشات العرض لتوضيح المحاضرات للطلبة لزيادة الاستيعاب الذهني للطلاب د2- زرع الثقة لدى الطلبة بأنهم قادرين على تطبيق المعلومات في الحياة العملية	مخرجات التعلم 2 ب 1- تكنولوجيا الاسماك وللحوم ب 2 – تكنولوجيا الحبوب والتمور ب 3 – تكنولوجيا الالبان وهندسة الاغذية ب 4-مايكروبايولوجي الاغذية
بيان نتائج التعلم 3 تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي - تزويد الطلبة بأساسيات المقرر والمواضيع الإضافية - طرح أسئلة فكرية تتطلب طرح وجهات نظر مختلفة كواجبات بيتيه	مخرجات التعلم 3 تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي - تزويد الطلبة بأساسيات المقرر والمواضيع الإضافية - طرح أسئلة فكرية - تقسيم الطلبة على شكل مجاميع في الدروس العملية
القيم	
بيان نتائج التعلم 4 اختبارات فصلية - اختبارات شهرية - الواجبات البيتية -اختبارات مناقشة بحوث التخرج	مخرجات التعلم 4 - التدريب العملي لكل مقرر - تنمية التفكير الابداعي لدى الطلبة ولدى الفرد - معرفة المستجدات التي تحدث ولها التأثير بمادة المقرر

مخرجات التعلم 5	بيان نتائج التعلم 5 تمارين رياضية في بعض الدروس - امتحانات تحريرية وشفوية - معرفة المستجندات التي تحدث
-----------------	---

9. استراتيجيات التعليم والتعلم
استراتيجيات وطرائق التعليم والتعلم المعتمدة في تنفيذ البرنامج بشكل عام. استخدام الأساليب الحديثة في التدريس والأفلام التوضيحية وكذلك اشراك الطلبة في المحاضرة العلمية. * تقارير عن احد الموضوعات المرتبطة بالتخصص. * المناقشات داخل القاعة. * الاستفادة من الساعات المكتبية لمدرس المادة النظرية للاجابة على اسئلة الطالب

10. طرائق التقييم
تنفيذها في جميع مراحل البرنامج بشكل عام. - تمارين رياضية في بعض الدروس - امتحانات تحريرية وشفوية - معرفة المستجندات التي تحدث - التدريب العملي لكل مقرر - تنمية التفكير الابداعي لدى الطلبة ولدى الفرد - معرفة المستجندات التي تحدث ولها التأثير بمادة المقرر

11. الهيئة التدريسية						
أعضاء هيئة التدريس						
الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات / المهارات الخاصة (ان وجدت)		اعداد الهيئة التدريسية
		عام	خاص			ملاك محاضر
استاذ			✓			16
استاذ مساعد			✓			13
مدرس دكتور			✓			14
مدرس(ماجستير)			✓			2
مدرس مساعد		✓				7

التطوير المهني
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد
تصف بإيجاز العملية المستخدمة لتوجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد والزائرين والمتفرغين وغير المتفرغين على مستوى المؤسسة والقسم.
التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس
تصف بإيجاز خطة وترتيبات التطوير الأكاديمي والمهني لأعضاء هيئة التدريس كاستراتيجيات التدريس والتعلم، وتقييم نتائج التعلم، التطوير المهني وما إلى ذلك.

12. معيار القبول
(وضع الأنظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية أو المعهد سواء قبول مركزي أو أخرى تذكر) القبول مركزي -النظام في القسم فصلي اول وثاني وجميع الطلبة يتعرضون لنفس المواد وفي بداية كل فصل دراسي يسجل الطالب في القسم

13. اهم مصادر المعلومات عن البرنامج
من الكتب المنهجية والكتب المساعدة والانترنت والمكتبة المركزية والمكتبة الالكترونية والمجلات العلمية

14. خطة تطوير البرنامج

مخطط مهارات البرنامج												
مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج												
القيم				المهارات				المعرفة				اساسي اختياري
4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	أ4	أ3	أ2	أ1	اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
✓	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
✓	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي
✓	✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓	اساسي
✓	✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓	اساسي

2024 / الاولى	ز 517	احصاء	اساسي			✓				✓			✓		✓	✓	✓
2024 / الاولى	ز 524	لغة انكليزية 2	اساسي			✓				✓			✓		✓	✓	
2024 / الاولى	ز 505	تطبيقات في الحاسوب 1	اساسي			✓				✓			✓		✓	✓	✓
	ز 502	كيمياء عامة	اساسي			✓				✓			✓		✓	✓	

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	أساسي ام اختياري	المعرفة				المهارات				القيم			
2024 / الثانية				1 أ	2 أ	3 أ	4 أ	1 ب	2 ب	3 ب	4 ب	1 ج	2 ج	3 ج	4 ج
2024 / الثانية	ز 508	كيمياء عضوية	اساسي	✓	✓	✓	✓					✓			
2024 / الثانية	ز 519	مبادئ احياء مجهرية	اساسي	✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓
2024 / الثانية	م 203	محاصيل صناعية	اساسي	✓	✓	✓	✓		✓				✓		
2024 / الثانية	غ 201	مبادئ البان	اساسي	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
2024 / الثانية	ز 518	تصميم وتحليل تجارب	اساسي	✓	✓	✓	✓						✓		✓
2024 / الثانية	ز 506	تطبيقات في الحاسوب 2	اساسي		✓	✓						✓			
2024 / الثانية	ز 512	مبادئ ارشاد زراعي	اساسي	✓	✓	✓	✓						✓		

✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	كيمياء فيزيائية	غ 202	الـثانية / 2024
✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	كيمياء حيوية	ز 510	الـثانية / 2024
		✓						✓	✓	✓		اساسي	افات مخازن	و 407	الـثانية / 2024
		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		اساسي	صحة اغذية	غ 204	الـثانية / 2024
		✓					✓	✓	✓	✓		اساسي	ادارة معامل الاغذية	غ 206	الـثانية / 2024
✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	هندسة معامل الاغذية	غ 208	الـثانية / 2024
		✓						✓	✓	✓		اساسي	حرية وديمقراطية	ز 514	الـثانية / 2024

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				أساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				2024/ الثالثة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		اساسي	كيمياء اغذية	غ 301	2024/ الثالثة
✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓		اساسي	تصنيع حبوب	غ 303	2024/ الثالثة
✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓		اساسي	علم الاحياء الجزيئي	غ 305	2024/ الثالثة
✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓		اساسي	احياء اغذية مجهرية	غ 307	2024/ الثالثة

2024/ الثالثة			1أ	2أ	3أ	4أ	1ب	2ب	3ب	4ب	1ج	2ج	3ج	4ج
2024/ الثالثة	غ 301	كيمياء اغذية		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2024/ الثالثة	غ 303	تصنيع حبوب		✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓
2024/ الثالثة	غ 305	علم الاحياء الجزيئي		✓	✓	✓		✓				✓	✓	✓
2024/ الثالثة	غ 307	احياء اغذية مجهرية		✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓

✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓		اساسي	مبادئ تغذية انسان	غ 309	2024 / الثالثة
✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع ثمرور	غ 311	2024 / الثالثة
		✓				✓		✓	✓	✓		اساسي	تسويق زراعي	غ 313	2024 / الثالثة
✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓		اساسي	كيمياء البان	غ 302	2024 / الثالثة
✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓		اساسي	خبز ومعجنات	غ 304	2024 / الثالثة
✓	✓	✓						✓	✓	✓		اساسي	هندسة وراثية	غ 306	2024 / الثالثة
✓		✓					✓	✓	✓	✓		اساسي	احياء البان مجهريه	غ 308	2024 / الثالثة
✓		✓					✓	✓	✓	✓		اساسي	مسارات ابيضية	غ 310	2024 / الثالثة
✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓		اساسي	منتجات البان سائلة	غ 312	2024 / الثالثة

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				أساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	تصنيع اغذية 1	غ 401	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع البان 1	غ 403	2024 / الرابعة

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	تحليل اغذية	غ 405	2024 / الرابعة
✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓		اساسي	تقنية حياتية 1	غ 407	2024 / الرابعة
✓	✓	✓						✓	✓	✓		اساسي	تطبيقات في تغذية انسان	غ 409	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		اساسي	مشروع بحث التخرج	ز 522	2024 / الرابعة
		✓						✓	✓	✓		اساسي	حلقات دراسية	ز 523	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	تصنيع اغذية 2	غ 402	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		اساسي	تصنيع البان 2	غ 404	2024 / الرابعة
		✓					✓	✓	✓	✓		اساسي	تقنية حياتية 2	غ 406	2024 / الرابعة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		اساسي	السيطرة النوعية	غ 408	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		اساسي	تصنيع لحوم	غ 410	2024 / الرابعة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		اساسي	مشروع بحث	ز 526	2024 / الرابعة

• يرجى وضع إشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

وصف المقرر الدراسي المرحلة الثالثة الكورس الأول والثاني

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
كيمياء أغذية / نظري	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول / 2025-2026	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / ثلاث وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم : م.د. انفال علوان عبد النبي	
الايميل :	
8. اهداف المقرر	
• تهدف دراسة مادة كيمياء الأغذية النظرية في قسم علوم الأغذية بكلية الزراعة إلى تزويد الطلاب بالأسس العلمية والفهم العميق للمكونات الكيميائية للأغذية وتفاعلاتها، بما يؤهلهم للتعامل مع التحديات المختلفة في مجال تصنيع الأغذية، حفظها، تطويرها، وضمان سلامتها. وتشمل الأهداف الرئيسية ما يلي: • معرفة التركيب الكيميائي للمكونات الرئيسية • فهم الوظائف الحيوية والغذائية: • دراسة التغيرات الكيميائية و تأثير هذه التفاعلات	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية • المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارب والمشاركة					
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	شرح عام عن مادة كيمياء الاغذية	مقدمة عامة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الكربوهيدرات واهميتها وتقسيماتها	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة
الثالث	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الجزء الثاني من الكربوهيدرات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية

الرابع	2 ساعة	شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الاحماض الامينية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد
السادس	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	البروتينات	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
السابع	2 ساعة	شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الجزء المتبقي من البروتينات	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان ...)	لا يوجد كتاب منهجي
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب كيمياء اغذية

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Introduction to Food Chemistry Fennema, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). Introduction to food chemistry. In
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
كيمياء اغذية (عملي)	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول / 2025-2026	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/1/30	
5. اشكال الحضور المتاحة	
الحضور داخل مختبرات الكلية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
45 ساعة/ عدد الوحدات 3.5	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: انفال علوان عبد النبي	الايمل: anf.al.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
• التفاعلات الكيميائية و التداخلات التي تحدث بين المكونات الأساسية للأغذية و دراسة طرق تحضير المحاليل القياسية • وصف علم كيمياء الأغذية وعلاقتها بالناحية التغذوية والوظيفية ودراسة كيفية قياس لزوجة السوائل ورقم البيروكسيد	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب اللقاء واستخدام العصف الذهني. • التعليم المعتمد على الحاسوب والانترنت لتجميع المعلومات. • إلقاء حلقة نقاش لأحد مواضيع المقرر لكل طالب	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقسيم
15 اسبوع	3 ساعات اسبوعيا	المعرفة والفهم ، العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	المحاليل ، اللزوجة ، تحضير المستحلبات ، البيروكسيد ، رقم الكسالة	تجارب مختبرية	التقييم اثناء اداء التجربة العملية في المختبر ، تقييم الكفاءة المهنية للطالب اثناء الامتحان التحريري والعملية
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			لا يوجد		
المراجع الرئيسية (المصادر)			كتاب كيمياء حيوية عملي، كتاب كيمياء اغذية		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			Introduction to Food Chemistry Fennema, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). Introduction to food chemistry. In Fennema's food		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت					

قسم علوم الاغذية – المرحلة الثالثة

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
منتجات الحليب السائل/ نظري	
2. رمز المقرر	
LIML324	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. حيدر إبراهيم علي الايمل: haider.ali@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
• تعليم الطلاب بتركيب الحليب الكيميائي. • تعليم الطلاب العوامل المؤثرة على تركيب الحليب. • تعليم الطلاب طرق حفظ الحليب. • تعليم الطلاب طرق تداول الحليب. • تعليم الطلاب طرق تصنيع منتجات الالبان المختلفة مثل الزبد والقشطة والجبن واللبن الرائب من حليب.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم تركيب الحليب. ✓ تحديد الأهداف الرئيسية لاستلام الحليب والتعامل معه. ✓ التمييز بين أنواع الحليب المتحصل عليه من أنواع مختلفة من المجترات ومجالات تطبيقها. ✓ وصف تطور صناعة منتجات الالبان. ✓ التعرف على أهم الأنواع منتجات الالبان التي يتم تصنيعها من الحليب. ✓ استيعاب العلاقة بين موردين الحليب.	مقدمة عامة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تصنيف الوحدات الإنتاجية بحسب مواصفات النظام. ✓ تمييز الفروق الرئيسية بين أنواع الوحدات من حيث التصميم، البنية التحتية، ومتطلبات التشغيل. ✓ تحديد العوامل المؤثرة في اختيار نوع الوحدة الإنتاجية المناسبة (مثل الموقع، الموارد المتاحة، نوع الحليب المتحصل عليه). ✓ تحليل مزايا وعيوب كل نوع من الوحدات الإنتاجية من منظور اقتصادي	تصنيف الوحدات الإنتاجية ومحاليل التنظيف للأجهزة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	تقرير عن الوحدات الإنتاجية الأكثر ملائمة واستخداماً محلياً
الثالث	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم الخواص الفيزيائية. ✓ التطرق الى تأثير الخواص الفيزيائية على مكونات الحليب. ✓ توضيح مفهوم الخواص الكيميائية للحليب.	الخواص الفيزيائية والكيميائية للحليب	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم المعاملة الحرارية للحليب. ✓ تصنيف المعاملات الحرارية. ✓ تحديد أنواع درجات حرارة البسترة. ✓ تحديد أنواع درجات حرارة التعقيم. ✓ تأثير درجات حرارة البسترة على تركيب الحليب. ✓ تأثير درجات حرارة التعقيم على تركيب الحليب. ✓ تأثير درجات الحرارة المنخفضة كالتبريد على مكونات الحليب. ✓ تأثير المعاملات الحرارية على التقييم	المعاملات الحرارية للحليب	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد

السادس	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم عملية فرز دهن الحليب. ✓ التعرف على طرق فرز الحليب. ✓ دراسة الظروف التي تؤثر على عملية الفرز. ✓ شرح مكونات جهاز الفراز. ✓ طريقة تركيب جهاز الفراز. ✓ طريقة تنظيف جهاز الفراز. ✓ طريقة صناعة قشطة الخض.	فرز الحليب وصناعة القشطة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم إنتاج حليب مكثف. ✓ طريقة صناعة الحليب المكثف غير المحلى. ✓ طريقة صناعة الحليب المكثف المحلى. ✓ ذكر عيوب صناعة الحليب المكثف. ✓ تجفيف الحليب ✓ ذكر عيوب طريقة تجفيف	الحليب المكثف والمكثف المحلى	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثامن	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم اللبن الرائب. ✓ التعرف على أنواع اللبن الرائب. ✓ تحديد المكونات التي تدخل في صناعة اللبن الرائب. ✓ طريقة صناعة اللبن الرائب. ✓ عيوب صناعة اللبن الرائب. ✓ التطرق الى أنواع الاحياء المجهرية المستخدمة في صناعة اللبن الرائب. ✓ دراسة الجدوى الاقتصادية لصناعة اللبن الرائب	صناعة اللبن الرائب	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم صناعة الاجبان. ✓ التعرف على المكونات التي تدخل في صناعة الجبن. ✓ طريقة صناعة الجبن. ✓ الأدوات التي تدخل في الصناعة. ✓ عيوب صناعة الجبن. ✓ دراسة نسبة الريع للجبن. ✓ دراسة أنواع الاحياء المهرية المضافة أثناء صناعة الجبن	صناعة الجبن	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم غش الحليب. ✓ التعرف على أنواع غش الحليب. ✓ التعرف على طرق غش الحليب عملياً. ✓ فائدة معرفة غش الحليب. ✓ معرفة مقدار الخسائر نتيجة غش الحليب.	غش الحليب	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	تقرير طرق غش الحليب

الثاني عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم التجنيس. ✓ التعرف على أنواع طرق التجنيس. ✓ دراسة تأثير التجنيس على مكونات الحليب. ✓ دراسة تأثير بعض العوامل على تجنيس الحليب.	تجنيس الحليب	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح أهمية نقل الحليب. ✓ التعرف على الطرق التداول للحليب. ✓ تحديد العوامل التي تؤثر على عملية نقل الحليب. ✓ تطبيق الإجراءات الصحيحة لنقل وتداول الحليب.	نقل وتداول الحليب	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح فوائد حليب الام. ✓ التعرف على أنواع خلانط الرضع. ✓ ذكر طرق تحضير الخلانط.	حليب الام	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم منتجات الحليب الثانوية. ✓ التعرف على أنواع منتجات الحليب الثانوية.	منتجات الحليب الثانوية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - الإجابة عن استفسارات الطلاب	مناقشة وأسئلة شفوية

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

10 درجات عن الامتحان الشهري الأول

10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

30 درجة عن الامتحان النهائي

المجموع 60 درجة

40 درجة عن الجزء العملي

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الكتاب منهجي (الحليب السائل)
المراجع الرئيسية (المصادر)	Dairy Science and Technology, Second Edition
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Fundamentals of Dairy Chemistry Journal of Dairy Science
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

وصف المقرر العملي

1. اسم المقرر	
منتجات الحليب السائلة / عملي	
2. رمز المقرر	
LIML324	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل المختبر	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدة واحدة ونصف (وحدة واحدة ونصف خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. اوراس طارق ياسين	الايميل: orass.yasseen@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	

1- أن يتعرف الطالب على عمليات السيطرة النوعية للحليب. 2- أن يتعرف الطالب على الفحوصات الكيميائية و الميكروبيولوجية للحليب 3- أن يتعرف الطالب على عيوب وغش الحليب 4- أن يتعرف الطالب على عملية فرز الحليب و تجنسه 5- أن يتعرف الطالب على المعاملات الحرارية للحليب	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

- المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات العلمية الميدانية لمعامل الالبان. - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - اجراء التجارب العلمية والمناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني والاختبارات. - التعلم القائم على التقارير والمشاريع.	الاستراتيجية
---	--------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على عمليات السيطرة النوعية للحليب ✓ التعرف على اجراء الفحوصات الحسية للحليب	عمليات السيطرة النوعية للحليب ومنتجاته و الفحوصات الحسية	- عروض فيديوية - اجراء تجارب عملية - مناقشات - تقارير	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على كيفية اجراء الفحوصات الكيميائية للحليب ✓ التعرف على كيفية اجراء الفحوصات الميكروبيولوجية للحليب	الفحوصات الكيميائية و الميكروبيولوجية	- المحاضرة العملية - اجراء تجارب - المناقشة الجماعية - تقارير	اختبار سريع: قيام الطلاب باجراء الفحوصات الكيميائية والميكروبيولوجية على عينات من الحليب و منتجاته زيارة معمل كلية الزراعة للالبان

الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تحديد طرق غش الحليب ✓ التعرف على الحليب المأخوذ من حيوانات مصابة بالتهاب الضرع	غش الحليب	• المحاضرة العملية • اجراء تجارب عملية • تقارير	مناقشة الطلاب حول نتائج التجارب المجراة على عينات الحليب ومنتجاته
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ فرز الحليب ✓ التعرف على جهاز الفراز و كيفية تشغيله	عمليات فرز الحليب	• المحاضرة عملية • اجراء تجربة عملية • لانتاج الحليب الفرز	مناقشة الطلاب حول التركيب الكيميائي لمنتج الحليب الفرز و مقارنته مع الحليب الخام
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة عمليات تجنيس الحليب ومنتجاته ✓ الفائدة من هذه العملية ✓ التعرف على جهاز المجنس وأنواعه ✓ خواص الحليب المجنس	تجنيس الحليب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة مع اختبار سريع
السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على المعاملات الحرارية للحليب ✓ ماهي البسترة ✓ أنواع البسترة ✓ ماهو التعقيم ✓ أنواع التعقيم ✓ وصف الاجهزة ✓ اختبار كفاءة البسترة	المعاملات الحرارية للحليب	زيارة ميدانية الى أحد معامل الالبان في المحافظة التطبيق العملي من خلال زيارة معمل البان كلية الزراعة في جامعة البصرة	مناقشة بين الطلبة وبين أستاذ المادة او إدارة معمل الالبان في حال الزيارة الميدانية او تقييم النماذج المعدة من قبل الطلاب

الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على صناعة الحليب ✓ التعرف بالشوكولاته ✓ التعرف على صناعة و انتاج الحليب ✓ التعرف بالمطعم بالفاكهة ✓ الاختبارات والفحوصات	صناعة منتجات الحليب السائلة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو • زيارة ميدانية ل احد معامل الالبان في المحافظة	اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من الحليب المطعم تقارير
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ صناعة و انتاج القشطة ✓ أنواع القشطة ✓ خواصها ✓ استعمالاتها ✓ الاختبارات والفحوصات	صناعة القشطة	• المحاضرة العملية • انتاج القشطة عمليا في المختبر	اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من القشطة تقارير
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على انتاج الحليب المعقم ✓ طرق الإنتاج ✓ الاختبارات والفحوصات	صناعة وإنتاج الحليب المعقم	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو	اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من الحليب المعقم تقارير
الثاني عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على صناعة وإنتاج الحليب المجفف ✓ طرق الإنتاج ✓ الاختبارات والفحوصات	صناعة وإنتاج الحليب المجفف	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو	اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من الحليب المجفف تقارير
الثالث عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على صناعة و انتاج الحليب المكثف ✓ الاختبارات والفحوصات	صناعة وإنتاج الالبان المكثفة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو	اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من الحليب المكثف تقارير
الرابع عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ صناعة وإنتاج الالبان المتخمرة	الالبان المتخمرة	• المحاضرة العملية • انتاج اليوكرت مختبريا	مناقشة وأسئلة شفوية اجراء تجارب فحوصات عملية على عينات من اليوكرت تقارير

الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الذكاء الاصطناعي وتطبيقاته في مجال صناعة الالبان. ✓ التعرف على التقنيات الذكية المستخدمة في معامل الالبان ✓ تحليل دور الذكاء الاصطناعي في تحسين كفاءة الانتاج ✓ تمييز بين الأنظمة التقليدية والذكية من حيث الكفاءة والجدوى التشغيلية.	الذكاء الاصطناعي مراجعة عامة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو • المناقشة الجماعية • الإجابة عن استفسارات الطلاب	لا يوجد
------------	--------	---	--	--	---------

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير

5 درجات عن الامتحان الشهري الأول

5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

المجموع 20 درجة

30 درجة عن الجزء النظري

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الكتاب منهجي (الحليب السائل\ العملي)
المراجع الرئيسية (المصادر)	Dairy Science and Technology, Second Edition
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Fundamentals of Dairy Chemistry Journal of Dairy Science
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
مسارات ايضية / نظري	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / ثلاث وحدات ونصف (ثلاث وحدات ونصف خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. سوسن علي حميد الاسم: ا.م.د. عالية زيارة هاشم Email: sawsan.ali@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
1. أهمية المكونات الكيميائية الطبيعية للأغذية ووظيفتها . 2. كيفية حصول الجسم على الطاقة . 3. اليات تحويل الطاقة وكيفية انتاجها داخل الخلية . 4. التأثيرات الصحية الناجمة عن عمليات هضم وامتصاص بعض المكونات الغذائية . 5. التعرف على، تخليق، اهم العناصر الغذائية الضرورية	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - المناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	2 ساعة	✓ تعريف التمثيل الغذائي (Metabolism) وتوضيح أهميته في الكائنات الحية. ✓ تمييز الفرق بين عمليات البناء (Anabolism) وعمليات الهدم (Catabolism) من حيث الوظيفة والمخرجات. ✓ شرح العلاقة بين الطاقة (ATP) والعمليات الأيضية في الخلية. ✓ تحديد أمثلة رئيسية على المسارات الأيضية (مثل دورة كريبس، وتحلل الجلوكوز، وتكوين البروتينات).	✓ التمثيل الغذائي ، الهدم والبناء	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	✓ شرح مفهوم الطاقة الحيوية (Bioenergetics) ودورها في الكائنات الحية. ✓ تحديد وظيفة الميتوكوندريا (بيوت الطاقة) كمركز لإنتاج الطاقة في الخلايا. ✓ وصف تركيب الميتوكوندريا وأهميته في أداء وظائفها (الغشاء الداخلي، الحشوة، الأعواف).	استخدامات الطاقة الحيوية: بيوت الطاقة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث	2 ساعة	✓ بنهاية هذه المحاضرة، سيكون الطالب قادراً على: ✓ تعريف مفهوم التنفس الخلوي وأهميته في إنتاج الطاقة للخلايا الحية. ✓ تمييز أنواع التنفس الخلوي: التنفس الهوائي (Aerobic)	التنفس	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

الرابع	2 ساعة	شرح الهدف الرئيسي من دورة كريبس في التنفس الخلوي وإنتاج الطاقة. تحديد موقع حدوث دورة كريبس داخل الخلية (في مصفوفة الميتوكوندريا – mitochondrial matrix). رسم وتوضيح خطوات دورة كريبس مع تحديد الإنزيمات الرئيسية في كل خطوة. توضيح دور الإنزيمات المساعدة (NAD^+ ، FAD) وأين يتم تقليلها إلى $NADH$ و	دورة كريبس	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مشروع تصميم أحواض ترابية
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	2 ساعة	شرح مفهوم سلسلة نقل الإلكترونات (ETC) كمجموعة من البروتينات والناقلات الموجودة في الغشاء الداخلي للميتوكوندريا. ✓ تحديد موقع حدوث سلسلة نقل الإلكترونات والفسفرة التأكسدية داخل الخلية (الغشاء الداخلي للميتوكوندريا). ✓ تفسير عملية الفسفرة التأكسدية ودور إنزيم ATP synthase في إنتاج ATP باستخدام طاقة	سلسلة نقل الإلكترونات والفسفرة التأكسدية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	2 ساعة	حديد الهرمونات الأساسية التي تنظم هضم الكربوهيدرات تحفيز تخزين الجلوكوز في صورة جليكوجين (Glycogenesis) تحفيز امتصاص الحلوك في العضلات	دور الهرمونات في التمثيل الغذائي للمواد الكربوهيدراتية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مشروع تصميم اقفاص
الثامن	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح خطوات هضم الليبيدات (الدهون) في الجهاز الهضمي البشري، وتشمل: ✓ وظيفة العصارة الصفراوية في استحلاب الدهون (Emulsification). ✓ نشاط إنزيم الليبيز البنكرياسي (Pancreatic lipase) في تحليل الدهون الثلاثية.	التمثيل الغذائي للليبيدات / هضم وامتصاص المواد الدهنية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

التاسع	2 ساعة	✓ وصف عملية هضم وامتصاص المواد البروتينية ✓ تحديد أماكن حدوث الهضم 1- في الفم 2- في المعدة 3- في الأمعاء الدقيقة ✓ شرح التمثيل العام للأحماض الأمينية 1- إزالة مجموعة الأمين 2- نقل مجموعة الأمين 3- أهمية نقل	التمثيل الغذائي للبروتينات / هضم وامتصاص البروتينات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	✓ توضيح تكوين اليوريا ✓ شرح دورة اليوريا وتفسيرات تكون اليوريا في 1- المايتوكوندريا 2- الساييتوبلازم ✓ التعرف على دورة كربس وهنسلت لتكوين اليوريا ✓ توضيح العوامل المؤثرة على كمية	اليوريا ودورة اليوريا	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الحادي عشر	2 ساعة	✓ شرح مفهوم الأحماض النووية . ✓ التعرف أنواع الأحماض النووية . ✓ توضيح تركيب الأحماض النووية 1- النيوكليوسيدات 2- النيوكليوتيدات 3- القواعد	الأحماض النووية Nucleic Acid	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني عشر	2 ساعة	✓ التعرف على البروتينات النووية ✓ شرح هضم وامتصاص البروتينات النووية ✓ 1- في الفم 2- في المعدة 3- في الاثني عشر . ✓ توضيح تمثيل البورينات في	التمثيل الغذائي للبروتينات النووية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	✓ شرح ها النوع من المرض . ✓ التعرف على مدى انتشار هذا المرض . ✓ تحديد الحامض المسؤول عن ذلك . ✓ شرح الاعراض	نقص الانزيم الخامس في دورة اليوريا	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	✓ لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	• لا يوجد	لا يوجد
الخامس عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الذكاء واستعماله لتحليل كميات ضخمة من البيانات الجينية والبروتينية والتمثيل الغذائي ✓ التعرف و اكتشاف أنماط خفية بين الإنزيمات والجزيئات الوسيطة ✓ تحليل والكشف عن الاضطرابات الأيضية، مثل السكري وأمراض التمثيل الغذائي الوراثية، عبر تحليل العينات البيوكيميائية وربطها بالمسارات	الذكاء الاصطناعي مراجعة عامة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة - الجماعية • الإجابة عن استفسارات الطلاب	لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

10 درجات عن الامتحان الشهري الأول

10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	لا يوجد كتاب منهجي
المراجع الرئيسية (المصادر)	Lecture Outline for , An Introduction to Metabolism Campbell/Reece Biology, 8th Edition, © Pearson Education, Inc 2018 Edited on behalf of The .Nutrition and Metabolism Nutrition Society by Susan A Lanham-New Ian A Macdonald Helen M Roche, 2003
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	التمثيل الغذائي للدهون, سحر حسان عرابي, (2021) عادل , ابوبكر و خالد .محمد يوسف ز(2004).كيمياء الأغذية .
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://www.khanacademy.org/science/biology https://www.osmosis.org

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
مسارات ايضية عملي					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الدراسي الثاني / 2023-2024					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2024/1/30					
5. اشكال الحضور المتاحة					
الحضور داخل مختبرات الكلية					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)					
45 / عدد الوحدات 3					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: انفال علوان عبد النبي الايمل: anf.al.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			درس اساسي من دروس قسم علوم الاغذية لما يحويه من اهمية من مواضيع وطرق قياس نسبة السكر والكوليسترول في الدم وغيرها من القياسات المهمة وتقدير بعض المعادن		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الالقاء واستخدام العصف الذهني. • التعليم المعتمد على الحاسوب والانترنت لتجميع المعلومات.		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15 اسبوع	3 ساعات اسبوعيا	المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	فصل البلازما، تقدير نسبة السكر في الدم، تقدير نسبة الكوليسترول في الدم، تقدير	تجارب مختبرية	التقييم اثناء اداء التجربة العملية في المختبر، تقييم الكفاءة المهنية للطلاب اثناء

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب كيمياء حيوية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية،	Jawad, S. M. العلاقة بين الخضاب الكلوكوزي (HbA1c)
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	ومستويات سكر الدم في مرضى السكري م. د. شيماء مهدي عبد عبد الرزاق حسن. (2007). دراسة تأثير الداء السكري على الكتلة العظمية من خلال قياس <i>Tishreen University</i> (DMO).

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
احياء اغذية مجهرية / نظري	
2. رمز المقرر	
FOMB315	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. صباح مالك حبيب+ الايمل: sabah.habeeb@uobasrah.edu.iq الاسم: د. سحر صبيح جورج الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
- التعرف على مصادر تلوث الاغذية - الحد من نمو الاحياء المجهرية غير المرغوبة في الاغذية - استخدام التقنيات الحديثة في عزل وتحسين السلالات الميكروبية واستخدامها في انتاج اغذية محسنة وصالحة للاستهلاك البشري - دراسة الاحياء المجهرية الدالة وكذلك الميكروبات المسببة للتسمم	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - المناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على : ✓ شرح مفهوم احياء الاغذية وأهميته ✓ كمصدر من مصادر علوم الاغذية . ✓ تحديد الأهداف الرئيسية لأحياء الاغذية المجهرية ✓ الحفاظ على الاغذية من التلف بالأحياء المجهرية ✓ أهمية ودور الأحياء المجهرية وما هي علاقتها بالأغذية	أهمية الأحياء المجهرية وعلاقتها بالأغذية	• المحاضرة • النظرية • العرض • التقديمي • المناقشة • الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على : ✓ تصنيف الأحياء المجهرية ذات العلاقة بالأغذية ✓ معرفة الاسس العامة لتلوث وتلف الاغذية بالأحياء المجهرية. ✓ تحديد العوامل المؤثرة في تلف الاغذية بواسطة الأحياء المجهرية	الأحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الاغذية والاسس العامة لتلوث وتلف الاغذية بالأحياء المجهرية	• المحاضرة • النظرية • العرض • التقديمي • المناقشة • الجماعية	تقرير عن الوحدات الإنتاجية الأكثر ملائمة واستخداماً محلياً
الثالث	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على : ✓ شرح الأحياء المجهرية في الخبز والمعجنات. ✓ معرفة أنواع التلف الشائعة للخبز والمعجنات ✓ تحديد أنواع الأعفان المسؤولة عن تلف الخبز . ✓ معرفة أنواع التلف النادر للخبز والمعجنات . ✓ شرح مشكلة التوكسينات الفطرية و الوقاية منها .	الأحياء المجهرية في الخبز والمعجنات	• المحاضرة • النظرية • العرض • التقديمي • المناقشة • الجماعية • عروض • فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

الرابع	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على : ✓ شرح الأحياء المجهرية في الفواكه والخضر ✓ تحديد انواع التلف الحاصل للفواكه والخضر بشكل عام . ✓ التعرف علي اهم انواع التلف الحاصل للفواكه والخضر . ✓ التعرف علي الأحياء المجهرية المتسببة في تلف الفواكه والخضر المصنعة والمحفوظة .	الأحياء المجهرية في الفواكه والخضر	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مشروع تصميم احواض ترابية
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح الأحياء المجهرية في الأغذية المعلبة ✓ التعرف انواع التلف الحاصل للأغذية المعلبة . ✓ تصميم مخطط توضيحي لأشكال التلف الحاصل للأغذية المعلبة .	الأحياء المجهرية في الأغذية المعلبة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على : ✓ شرح الأحياء المجهرية في اللحوم الحمراء ✓ التعرف على مصادر التلوث الميكروبي للحوم . ✓ معرفة اشكال التلف الهوائي واللاهوائي للحوم الحمراء . ✓ وصف الظروف المتسببة في تلف	الأحياء المجهرية في اللحوم الحمراء	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مشروع تصميم اقفاص
الثامن	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح الأحياء المجهرية في الاسماك والأغذية البحرية ✓ التعرف على مصادر التلوث الميكروبي للأسماك والأغذية البحرية والعوامل المشجعة للتلف . ✓ معرفة اشكال التلف المايكروبي الحاصل للأسماك المحفوظة والمصنعة .	الأحياء المجهرية في الاسماك والأغذية البحرية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

التاسع	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح الأحياء المجهرية في الدواجن والبيض ✓ التعرف على التركيب الكيميائي للجسم الدواجن والبيض وتأثير ذلك على التنبس الرمي وعلاقة ذلك بالتلف المايكروبي للدواجن ✓ توضيح كيف تتلف الدواجن بدرجات الحرارة المنخفضة ✓ توضيح كيفية ومعرفة بياض البيض بكونه وسط غير مناسب لنمو الأحياء المجهرية .	الأحياء المجهرية في الدواجن والبيض	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم التسمم الغذائي ✓ التعرف على أنواع التسمم الغذائي وتقسيمه الي انواع حسب فاعليه الحدوث ✓ توضيح ومعرفة انواع السموم الفطرية	التسمم الغذائي والسموم الفطرية والمخاطر الحيوية في الاغذية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	تقرير للمقارنة بين أنظمة الاستزراع المغلق والاكوابونيك والبايوفلوك
الثاني عشر	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم التبريد والتجميد ومدى تأثيره علي حفظ الاغذية . ✓ التعرف على أنواع الأحياء المجهرية المسببة للتلف الاغذية . ✓ تحليل العوامل المؤثرة علي كفاءة التبريد والتجميد ضد الأحياء المجهرية ✓ تقييم مزايا وعيوب كل من التبريد والتجميد وتأثيره علي المايكروبات	الأحياء المجهرية في الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح أهمية استخدام الإشعاع كطريقة حفظ فعالة للأغذية ✓ التعرف على مدى حساسية الأحياء المجهرية او مقاومتها للإشعاع ✓ تحديد العوامل التي تؤثر على نجاح عملية الإشعاع ✓ تطبيق الإجراءات الصحيحة لاتخدام	تأثير الإشعاع علي المايكروبات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم التنية الحياتية او المايكروبيولوجي الصناعي . ✓ التعرف على أنواع المنتجات المهمة من خلال استخدام المايكروبيولوجي الصناعي ✓ التطرق الى معرفة انواع الأحياء المجهرية المفيدة والعمل علي	المايكروبيولوجي الصناعي	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

الخامس عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الأحياء المجهرية الدالة . ✓ التعرف على كل المجاميع المايكروبية المستخدمة في تلوث الأغذية ✓ □ التطرق الي المواصفات القياسية المحلية والعربية والعالمية ✓	الأحياء المجهرية الدالة لتلوث الأغذية والمواصفات القياسية للأغذية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • الإجابة عن استفسارا	لا يوجد
------------	--------	--	--	---	---------

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

10 درجات عن الامتحان الشهري الأول

10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

12. مصادر التعلم والتدريس

يوجد كتاب منهجي 1- الدليمي ,خلف صوفي داود (1988) . علم الأحياء المجهرية للأغذية . الطبعة الثانية . دار الكتب للطباعة والنشر , جامعة الموصل . 245 صفحة . 2- العاني , فائز عزيز (2007). الأحياء الدقيقة في الاغذية والتقنيات الحديثة في الكشف عنها. الطبعة الثانية .دار المناهج للنشر والتوزيع	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
المصلح , رشيد محبوب (1990). الأحياء الدقيقة في الاغذية . الطبعة الثانية . مطابع التعليم العالي , جامعة بغداد . 560 صفحة 4- Andrews, W. (1997). Manual of food quality control. 4. Rev. 1. Microbiological analysis. FAO Food and Nutrition Paper No. 14/4 (Rev. 1)., Rome,	المراجع الرئيسية (المصادر)
5-Shen, C., and Zhang, Y. (2023). <i>Food Microbiology Laboratory for the Food Science Student: A Practical Approach</i>. Second Edition, Springer International Publishing, USA.	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)

6- https://www.fao.org/food_microbiology 7- Erkmen, O. (2022). <i>Microbiological Analysis of Foods and Food Processing Environments</i>. First Edition, Academic Press, Elsevier Inc. 580 p. 8- Da Silva, N.; Taniwaki, M. H.; Junqueira, V. C. A.; de Arruda Silveira, N. F.; Okazaki, M. M., and Gomes, R. A. R. (2019). <i>Microbiological Examination Methods of Food and Water: A Laboratory Manual</i>. Second Edition, CRC Press. Taylor & Francis Group UK 526n	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
---	-------------------------------------

وصف المقرر العملي

1. اسم المقرر
احياء اغذية مجهرية / عملي
2. رمز المقرر
FOMB315
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل المختبر
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.د. نوال خالد زبين			الايمل: nawal.zben@uobasrah.edu.iq		
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			- التعرف على مصادر تلوث الاغذية - الحد من نمو الاحياء المجهرية غير المرغوبة في الاغذية - استخدام التقنيات الحديثة في عزل وتحسين السلالات الميكروبية واستخدامها في انتاج اغذية محسنة وصالحة للاستهلاك البشري - دراسة الاحياء المجهرية الدالة وكذلك الميكروبات المسببة		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			- المحاضرات العملية داخل المختبر . - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - المناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني.		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ طريقة أخذ العينات الغذائية للفحص المايكروبي. ✓ تحضير العينات الغذائية للفحص المايكروبي	بعض متطلبات الدراسات المختبرية للأحياء المجهرية في الأغذية	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ طرق تقدير العدد البكتيري ✓ تحضير العينة وأجراء التخافيف	طرق عد الأحياء المجهرية	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ الفحوصات المقترحة للحوم الخام ✓ حساب الأعداد الكلية	مايكروبيولوجي اللحوم	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ خطوات تصنيع مخلل الملفوف ✓ دراسة عملية التخمر ✓ الفحص المجهرى ✓ تقدير الحموضة ✓ البكتيري الكلي Total plate count ✓ الفحص عن تفاعل الانزيم كاتليز :catalase test ✓ فحص البنزدين Benzidine test ✓ الفحص عن بكتريا سلبية active bacteria Gramneg ✓ الفحص عن الاحياء المحبوبة التـ	• صناعة مخلل اللهانة (الملفوف)	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ دراسة ميكروبيولوجي البيض ✓ طريقة أخذ العينات للبيض الكامل ✓ اختبار سلامة البيض من المايكروبات ✓ تقدير العدد المايكروبي في	• فحص البيض Egg tests	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ (Aerobic Plate Count (APC -1 ✓ - Enumeration of Coliforms -2 ✓ - Enumeration of Faecal streptococci -3 ✓ - Detection of Salmonella -4 ✓ - Enumeration of Shigella -5 ✓ - Detection of Escherichia coli -6 ✓ - Enumeration of Staphylococcus -7 ✓	• مخططات لعد أنواع من البكتريا الشائعة في الأغذية • المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ 1- المقدمة Introduction ✓ 2- العنوان Title ✓ 3- المواد وطرق العمل Materials and Methods ✓ 4- النتائج والمناقشة Results and Discussion	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ فحص المشروبات الغازية (غير الكحولية) ✓ الزرع في الأطباق مستعملين اوساط Nutrient Agar ووسط Malt Extract Agar ✓ فحص بكتريا القولون ✓ فحص غطاء القنبينة	الفحص المايكروبي للمشروبات الغازية والعصائر Carbonated Beverages Microbiology • المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ الاكواب والأقداح ✓ الشوكات ✓ الصحون والأوعية ✓ طريقة المسح السطحي ✓ طريقة روداك Rodac Method ✓ طريقة كوب الألمنيوم Aluminum Cup method	الفحص المايكروبي لأدوات الطعام Restaurant tool tests • المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

الثاني عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ الفحص المايكروبي للفواكه والخضر الجافة ✓ مصادر تلوثها ✓ الفحوصات التي تجرى على الفواكه الجافة ✓ الفحوصات التي تجرى على الخضر الجافة	فحص الأغذية المجففة Dry Food test	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ قياس فعالية وحيوية خميرة الخبز Activity and Viability of baker's yeast ✓ طريقة الزرع Culture method ✓ طريقة التصبغ Staining technique ✓ طريقة استخدام التخمر Fermentation ✓ طريقة Warburg apparatus ✓ طريقة قياس سرعة انتفاش العجينة (الزمن) ✓ طريقة قياس الضغط (ضغط CO2) ملم زئبق / 4 ساعات	• فحص فعالية الخميرة Yeast Activity Test	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التأكد من وجود السم وفعاليته ✓ عزل البكتريا	فحص بكتريا التسمم الغذائي Test of bacterial poisoning	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ مراجعة لكل المادة الدراسية والتركيز على أهم المواضيع في المادة . ✓ حل اسئلة العد الكلي للبكتريا ومقارنة النتائج مع المواصفة القياسية المايكروبيولوجية للأغذية	مراجعة عامة للمحاضرات و تعليم الطلبة على حل اسئلة العد الكلي للبكتريا	• العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • حل اسئلة عن العد الكلي مناقشة وأسئلة شفوية
11. تقييم المقرر				

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

5 درجات عن الامتحان الشهري الأول

5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب أحياء اغذية مجهرية عملي
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب احياء اغذية نظري
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	كتاب مبادئ احياء مجهرية عملي
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	6- https://www.fao.org/food_microbiology 7- Erkmen, O. (2022). <i>Microbiological Analysis of Foods and Food Processing Environments</i>. First Edition, Academic Press, Elsevier Inc.580 p. 8- Da Silva, N.; Taniwaki, M. H.; Junqueira, V. C. A.; de Arruda Silveira, N. F.;Okazaki, M. M., and Gomes, R. A. R. (2019). <i>Microbiological Examination Methods of Food and Water: A</i>

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
الخبز والمعجنات / نظري	
2. رمز المقرر	
BRDO320	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم أ.د.الاء غازي عيدان الايميل + ا.م.د بشرى بدر جراد bushra.jerad @ uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
✓ معرفة اهمية الخبز تغذويا ✓ التعرف على اهمية مكونات الخبز ✓ التعرف على انواع الاستخلاص للطحين ✓ تسليط الضوء على انواع تصنيع الخبز - تسليط الضوء على القيمة الغذائية للمكونات الداخلة في صناعة الخبز والمعجنات	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة قوة الطحين	طحين الحنطة	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة اهمية مكونات الطحين	اهمية مكونات الطحين	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ انواع الطحين المركب	الطحين المركب	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة اهمية البيض وقيمته الغذائية	البيض ومنتجاته	- المحاضرة - النظرية - العرض	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس	2 ساعة	يتعرف الطالب على السكر وانواعه	السكر	المحاضرة النظرية العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
السادس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الاول	لا يوجد	لا يوجد
السابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الخميرة واهميتها بالخبز	الخميرة	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الثامن	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ محسنات الطحين وانواعها	محسنات الطحين	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة ذرو الخببز وتركيبه واهميته	ذور الخببز	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي - المناقشة	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على الدهون المقصرة وانواعها وطرق تصنيعها	الدهون المقصرة	المحاضرة النظرية العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الحادي عشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على انواع الحليب وتركيبه	الحليب	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية

الثاني عشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على طرق تصنيع الخبز.	طرق تصنيع الخبز	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على تجلد الخبز وطرق قياسه	تجلد الخبز	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على طرق تصنيع الكيك وأنواع الكيك	تصنيع الكيك	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	يتعرف الطالب على طرق تصنيع الكيك وأنواع الكيك	تصنيع الكعك والبسكويتات	- المحاضرة - النظرية - العرض - التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
السادس عشر	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الثاني	لا يوجد	لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

10 درجات عن الامتحان الشهري الأول

10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الخبز و المعجنات للدكتور امجد بوباسو لاقا . 1990وزارة التعليم العالم ،
المراجع الرئيسية (المصادر)	العديد من الكتب والمجلات ذات العلاقة
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	العديد من الكتب والمجلات منها Cereals processing technology
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	search Googleمواقع الانترنت الخاصة بالمواضيع المتخصصة من ال

وصف المقرر العملي

1. اسم المقرر	
خبز ومعجنات / عملي	
2. رمز المقرر	
BRDO320	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل المختبر	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدة واحدة ونصف (وحدة واحدة ونصف خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.د. بشرى بدر جراد الايميل: bushra.jerad@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
1 - التدريب علي صناعة الخبز المختبري واجراء التقييم الحسي له 2 - معرفة العمليات الأساسية لعملية اعداد الخبز 3 - صناعة الخبز العربي وانواع من المعجنات مثل البسكت والكيك 4 - اجراء اختبارات التجلد 5 - اختبارات قياس نشاط الخميرة	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات الحقلية. - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - المناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: تصنيع الخبز وتقييمه حسياً	صناعة الخبز المختبري	التدريب على صناعة الخبز المختبري	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: يعرف الطالب عيوب الخبز وكيفية تجنبها	تقييم الخبز المختبري	- المحاضرة العملية - العرض - التقديمي - المناقشة - الجماعية	اختبار سريع: قيام الطلاب بتحديد عيوب الخبز وفضل طريقة لتصنيع الخبز
الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تصنيع الخبز العربي	صناعة الخبز العربي	- المحاضرة العملية - العرض - التقديمي	قيام الطلاب بتصنيع الخبز العربي
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ العمليات الأساسية لاعداد الخبز مثل الخلط والتخمير	العمليات الرئيسية لاعداد الخبز	الشرح من قبل أستاذ المادة	المناقشة بين الطلبة وبين أستاذ المادة
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تصنيع البسكت واجراء اختبارات مثل معامل الانتشار	التدريب على صناعة البسكت	- المحاضرة العملية - العرض - التقديمي	اجراء اختبارات النوعية والحسية للبسكت
السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تصنيع الكيك واجراء اختبارات نوعية وحسية	التدريب على صناعة الكيك	- قيام الطلاب بتصنيع الكيك - عملية	تقييم نماذج الكيك المصنعة من قبل الطلاب

الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على الخميرة وكيفية قياس نشاطها	الخميرة وطرق قياس نشاطها	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - اجراء تجارب عملية لقياس نشاط	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف تجلد الخبز واسبابه	تجلد الخبز	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي	قيام الطلاب بفحص نماذج من الخبز
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: صناعة انواع اخرى من الحلويات.	صناعة المعجنات اخرى	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - تصنيع حلويات - الإجابة عن استفسارات	تقييم نماذج الحلويات المصنعة من قبل الطلاب

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

5 درجات عن الامتحان الشهري الأول

5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	الخبز والمعجنات للدكتور امجد بوبا سولاقا , 1990وزارة التعليم العالي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	العديد من الكتب والمجلات ذات العلاقة
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
اللغة الإنكليزية \ المرحلة الثالثة	
2. رمز المقرر	
ENGL306	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول/ 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
ساعة أسبوعيا (12 ساعة خلال الفصل) / (وحدة واحدة خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. اوراس طارق ياسين الايمل: orass.yasseen@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية ✓ • لتمكين المتعلم من التواصل بشكل فعال ومناسب في مواقف الحياة الواقعية ✓ • استخدام اللغة الإنكليزية بشكل فعال لغرض الدراسة عبر المناهج الدراسية ✓ • تطوير ودمج استخدام المهارات اللغوية الأربع ، أي القراءة والاستماع والتحدث والكتابة ✓ • لمراجعة وتعزيز الهيكل الذي تم تعلمه بالفعل.	

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية.
- العروض التقديمية والمواد الفيديوية.
- المناقشات الجماعية.
- التعلم القائم على المحادثات و الحوار والعصف الذهني.
- التعلم القائم على كتابة المقالات وتطوير مهارات الاصغاء و القراءة .

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على واستخدام التعبيرات الإنجليزية اليومية المتعلقة بحياة الطالب ✓ التعرف على المصطلحات اليومية المتداولة في المجال الدراسي للطالب	التعبيرات اليومية باللغة الانكليزية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: معرفة ماهي الأزمنة في اللغة الإنكليزية بشكل عام كيف يتم استخدام زمني المضارع و الماضي بكل انواعهما تطبيق أزمنة المضارع والماضي في وصف الخبرات الشخصية والأكاديمية.	قواعد اللغة الإنكليزية : الأزمنة الماضي و المضارع	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • تمارين • تدريبات سياقية	اعداد ورقة عمل نحوية

الثالث	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على اقسام الكلام ✓ استخدامها في السياق اليومي للطالب ✓ استخدامها في سياق اختصاص الطالب العلمي	اقسام الكلام في السياق والنصوص	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • عروض فيديو • أنشطة جماعية • بناء جمل	اختبار سريع تصحيح الجمل
الرابع	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تحسين مهارات التحدث عن الشخصيات الشهيرة او عن تقديم النفس او تقديم شخصيات أخرى ✓ كيف قضاء العطلة مثل وصف الأماكن و الفعاليات	مهارات التحدث اوصاف وشخصيات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • عروض فيديو • أنشطة جماعية حوارية	أسئلة شفوية او عرض شفوي
الخامس	1 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تحسين مهارات القراءة ✓ تحسين مهارات الاستيعاب	مهارات الاستيعاب و القراءة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • قراءة مقالات • تدريبات	اختبار قراءة سريع و تصحيح القراءة
السابع	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: - تفسير النصائح - تقديم الاقتراحات باستخدام الأفعال الناقصة - تقديم الدعوات	تقديم الاقتراحات و النصائح و الدعوات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو • استماع الى حوارات متبادلة	أسئلة شفوية حوارات جماعية متبادلة حل تدريبات

الثامن	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ ربط الجمل ✓ استخدام أدوات الشرط ✓ كيف استخدام ربط الجمل الشرطية في سياق الكتابة الأكاديمية	أدوات وأسلوب الشرط في ربط الجمل	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • تمارين • تدريبات سياقية	كتابة أوراق عمل نحوية
التاسع	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ كيفية استخدام المقارنة والمفاضلة في كتابة النص الأكاديمي ✓ الفرق بين المقارنة والمفاضلة ✓ أنواع الجمل وأدوات الربط	أسلوب المقارنة والمفاضلة وأدوات ربط الجمل	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • عروض فيديو • تمارين • بناء جمل	مناقشة وأسئلة شفوية اختيار تصحيح جمل كتابة أوراق نحوية
العاشر	1 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تطوير كتابة فقرات قصيرة حول مواضيع مألوفة ✓ ماهي الكتابة الأكاديمية ✓ كتابة وصف الأماكن أو الأشياء أو الأشخاص	الكتابة وإنشاء الفقرات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • عروض فيديو • كتابة فقرات قصيرة • كتابة فقرات وصفية	تقديم أوراق انشائية مع تصحيحها
الثاني عشر	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توسيع المفردات وتحسين الاستماع من خلال الأصغاء إلى مقاطع صوتية قصصية ✓ استيعاب ما تم سماعه والإجابة عن الأسئلة ✓ الأصغاء إلى محادثات طويلة و تفسيرها ✓ التعرف على الأصوات في اللغة الإنكليزية ✓ التعرف على اللفظ الصحيح	الأصغاء والاستماع والأصوات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • مقاطع صوتية و محادثات طويلة • الإجابة عن أسئلة • استيعابية • تدريبات الأصوات	تمارين استيعابية تدريبات لفظية اختبار اصغاء
الثالث عشر	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ اجراء المحادثات ✓ تقديم نفسه في المقابلات ✓ تقديم الاشخاص	المحادثة و اجراء الحوار	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • حوارات جماعية • عروض فيديو • تقديم النفس او الاشخاص	مناقشة وحوارات شفوية

الرابع عشر	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ زمن الماضي و المضارع المبني للمجهول ✓ الهدف من استخدام هذا الأسلوب ✓ كيف يستخدم في الفقرات الأكاديمية	المبني للمجهول	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	1 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ مراجعة لما تقدم استعداداً للامتحان النهائي	مراجعة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • الإجابة عن استفسارات الطلاب	لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن الاختبارات و الأوراق النحوية

20 درجات عن الامتحان الشهري الأول

20 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

50 درجة عن الامتحان النهائي

المجموع 100 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد كتاب منهجي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
Headway intermediate Select reading	المراجع الرئيسية (المصادر)
English grammar in use Grammar, punctuation and spelling English phonetics and phonology English academic writing	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
https://www.bbc	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
تغذية انسان / نظري	
2. رمز المقرر	
HUNU316	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/ 10/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.م. د. الاء محمد سدخان م.د. عبد الباسط فالح حسن الايمل: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq Abdulbasit.hasan@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
• دراسة مكونات الغذاء الرئيسية والقيمة الغذائية لها وأهميتها الصحية للإنسان وكيفية حصول عملية هضم الغذاء في داخل جسم الانسان ودراسة عمليات التمثيل الغذائي والامتصاص والأمراض المتعلقة بالغذاء والتي ممكن ان يصاب بها الانسان.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	✓ مقدمة عن الغذاء والتغذية	مقدمة عن الغذاء والتغذية والمصطلحات الخاصة بعلم التغذية وعلاقة الغذاء بالعلوم الأخرى	• محاضرات نظرية • ساعتان • المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة	امتحان يومي وامتحان فصلي وتقرير مناقشة وأسئلة شفوية
2	2	✓ العناصر الغذائية	الماء والبروتينات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
3	2	✓ العناصر الغذائية	(الكربوهيدرات السكريات والالياف)	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	امتحان يومي وامتحان فصلي وتقرير مناقشة وأسئلة شفوية
4	2	العناصر الغذائية	الدهون	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	امتحان يومي وامتحان فصلي وتقرير مناقشة وأسئلة شفوية
5	2	امتحان المحاضرات أعلاه بمادة الأربعة			

6	2	✓ العناصر الغذائية	الفيتامينات المعدنية والعناصر	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي . المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
7	2	الهضم والامتصاص	الهضم والجوع والعطش والمضافات والأغذية والتخطيط الغذائي	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي . المناقشة الجماعية	امتحان يومي وامتحان فصلي وتقرير مناقشة وأسئلة شفوية
8	2	✓ عمليات التمثيل الغذائي	الامتصاص الغذائي والتمثيل	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي . المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
9	2	✓ الطاقة الغذائية	حسابات الطاقة الغذائية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي . المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
10	2	التغذية وامراض العصر	السمنة		مناقشة وأسئلة شفوية
11	2	✓ التغذية وامراض العصر	التغذية ومرض السكر	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي . المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

12	2	✓ التغذية وامراض العصر	التغذية وامراض القلب وتصلب الشرايين	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
13	2	✓ التغذية وامراض العصر	التغذية وامراض السرطان	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
14	2	✓ التغذية وامراض العصر	التغذية وامراض نقص التغذية وفقر الدم	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
15	2	✓ حساب الاحتياجات الغذائية اليومية	حساب الاحتياجات الغذائية اليومية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
16	1	✓ امتحان ثاني بمادة المحاضرات أعلاه			

17	2	✓ بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الذكاء الاصطناعي وتطبيقاته في مجال تغذية الانسان. ✓ التعرف على التقنيات الذكية المستخدمة في مراقبة وإدارة الانظمة الغذائية). ✓ تحليل دور الذكاء الاصطناعي في تحسين التغذية، وصحة المستهلك ✓ تمييز بين الأنظمة التقليدية والذكية من حيث الكفاءة والتطبيق العملي. ✓ تقييم التحديات والفرص المرتبطة بتطبيق الذكاء الاصطناعي في مجال الغذاء وتغذية الانسان	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • الإجابة عن استفسارات الطلاب	لا يوجد
----	---	--	---	---------

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

الامتحانات (الشهرية واليومية)	50
درجة الاستيعاب	10
المشاركة	20
الحضور	10
التقرير	10
الدرجة الكلية	100

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	لا يوجد كتاب منهجي
---	--------------------

• مرعي، عبد الكريم (2019). اساسيات علم التغذية، دار جليس الزمان، جامعة الزيتونة الأردنية.

• عويضة، عصام حسن (2012). اساسيات تغذية الانسان، مكتبة العبيكان الرياض، الطبعة الرابعة.

• الشرجبي، فهد عبد الحميد (2015). مبادئ تغذية الإنسان والتمثيل الغذائي. دار عدن للطباعة والنشر، جامعة تعز جمهورية اليمن.

• أبو الفتوح، شريفة (2006). التغذية الصحية والجسم السليم. دار أطلس للنشر والإنتاج الإعلامي. القاهرة، جمهورية مصر العربية. الطبعة الأولى.

• غاندي، جوان ويبستر ومنعم، زينب (مترجم) (2013). الغذاء والتغذية. مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، مكتبة الملك فهد الوطنية، الرياض، المملكة العربية السعودية. الطبعة الأولى

المراجع الرئيسية (المصادر)

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر	
تصنيع حبوب / نظري	
2. رمز المقرر	
CER313	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول/ 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/6/14	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) // عدد الوحدات (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د.لاء غازي الايميل: bushra.jerad @ bushra.jerad@uob.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
✓ معرفة صفات الحبوب ✓ معرفة القيمة الغذائية للحبوب ✓ كيفية التعامل مع شحنات الحبوب في المطاحن ✓ تخزين الحبوب ✓ التعرف على تكنولوجيا طحن الحنة ✓ صناعة منتجات الحبوب	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة التركيب الكيميائي للحبوب واستعمالاتها	مقدمة تعريف عن اهمية الحبوب والقيمة الغذائية للحبوب مكوناتها واستعمالاتها	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ يتعرف الطالب على أسس تدريج الحبوب	أسس تدريج الحبوب	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ يتعرف الطالب على نظم نقل الحبوب المختلفة وصفاتها الفيزيائية	نظم نقل الحبوب - الصفات الفيزيائية للحبوب	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: يتعرف الطالب على طرق خزن الحبوب المختلفة وظروف الخزن.	أسس وتطوير خزن الحبوب التغيرات التي تحصل أثناء الخزن. أنواع تلف الحبوب- الحريق الانفجاري	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مشروع تصميم احواض ترابية
الخامس	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة التركيب الكيميائي للحنطة وأسس تصنيع الحنطة.	أسس تصنيع الحنطة - تركيب حبة الحنطة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
السادس	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على التعرف على مراحل طحن الحنطة	تكنولوجيا طحن الحنطة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	زيارة الى الشركة العامة لتصنيع الحبوب
السابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: أنواع المطاحن ومراحل الطحن الفني	أنواع المطاحن – مراحل الطحن الفني	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
اثنان	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على بروتينات الحنطة وخواصها الوظيفية	بروتينات الحنطة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	يتعرف الطالب على مكونات النودلز وطرق تصنيعه	تصنيع النودلز	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

العاشر	2 ساعة	لا يوجد.	الامتحان الاول	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تركيب الذرة الصفراء وطرق تصنيعها.	الذرة الصفراء	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة الحنطة الخشنة وصفاتها والمنتجات التي تدخل في تصنيعها	الحنطة الخشنة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على الاهمية الغذائية والصحية للشوفان	الشوفان	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على التركيب الكيميائي للشعير وأنواع الشعير والمنتجات التي يدخل في تصنيعها	الشعير	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	التعرف على التركيب الكيميائي للرز وأنواعه والمنتجات التي يدخل في تصنيعها	الرز	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
السادس عشر	2 ساعة	لا يوجد.	الامتحان الثاني	لا يوجد	لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

10 درجات عن الامتحان الشهري الأول

10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

30 درجة عن الامتحان النهائي

المجموع 60 درجة

40 درجة عن الجزء العملي

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	السعيدى , محمد عبد . (1983). تكنولوجيا الحبوب
المراجع الرئيسية (المصادر)	

العديد من الكتب والمجلات منها Cereals processing technology	الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
search مواقع الانترنت الخاصة بالمواضيع المتخصصة من ال Google	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

وصف المقرر العملي

1. اسم المقرر
تصنيع حيوب / عملي
2. رمز المقرر
CER313
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل المختبر
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) // عدد الوحدات (الكلي)
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدة واحدة ونصف (وحدة واحدة ونصف خلال الفصل)

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)						
الاسم: م.د. صادق جواد محمد			الايمل: sadiq.muhammed@uobasrah.edu.iq			
8. اهداف المقرر						
اهداف المادة الدراسية			• . معرفة صفات المورفولوجية للحبوب • معرفة التركيب الكيميائي للحبوب • عملية ترطيب شحنات الحبوب في المطاحن • اختبارات قوة الطحين • التعرف على اجهزة قياس الخواص الريولوجية للطحين			
9. استراتيجيات التعليم والتعلم						
الاستراتيجية			• المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات الحقلية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.			
10. بنية المقرر						
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة او	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ يعرف الصفات المورفولوجية للأنواع من الحبوب	التعرف على الصفات المورفولوجية للحبوب		• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب بفحص انواع من الحبوب
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تقدير الرطوبة لأنواع من الحبوب	تقدير الرطوبة		• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	قيام الطلاب بتقدير الرطوبة لأنواع من الحبوب
الثالث	3 ساعة	✓ يتعلم الطالب لتقدير الرماد في الحبوب	تقدير الرماد		• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب بتقدير الرماد لأنواع من الحبوب

الرابع	3 ساعة	✓ يتعلم الطالب كيفية حساب نسبة الاستخلاص لأنواع من الطحين	. حساب نسبة استخلاص الطحين	• الشرح من قبل أستاذ المادة	المناقشة بين الطلبة وبين أستاذ المادة
الخامس	3 ساعة	يتعلم الطالب كيفية استخلاص النشا لأنواع من الحبوب	استخلاص النشا	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب باستخلاص النشا
السادس	3 ساعة	✓ يتعلم الطالب كيفية فصل الكلوئين من أنواع من الطحين	كلوتين الحنطة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب بفصل الكلوئين وحساب وزنه الرطب والجاف
السابع	3 ساعة	✓ يتعرف الطالب على اختبارات قوة الطحين	قوة الطحين اختبار الترسيب.	• الشرح من قبل أستاذ المادة • المحاضرة العملية	قيام الطلاب بإجراء اختبارات قوة الطحين
الثامن	3 ساعة	بنتهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على انزيمات الحبوب واستعمالها .	اختبار انزيمات الحبوب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	3 ساعة	لا يوجد	امتحان الشهر الاول	لا يوجد	لا يوجد
العاشر	3 ساعة	بنتهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على جهاز الفارينوكراف والاختبارات الريولوجية	اختبار الفارينوكراف	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	تقرير يناقش جهاز الفارينوكراف
الحادي عشر	3 ساعة	بنتهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على بروتينات الحبوب وقياس نسبة البروتين	قياس نسبة البروتين في الحبوب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب بقياس نسبة البروتين في الحبوب
الثاني عشر	3 ساعة	بنتهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على ترطيب الحنطة وتعديل نسبة الرطوبة	تكيف الحبوب.	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	قيام الطلاب بترطيب الحنطة
الثالث عشر	3 ساعة	بنتهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح طريقة صناعة المعكرونة واختبارات فحص المعكرونة	اختبارات المعكرونة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية

الثالث عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: استخلاص الدهون من الحبوب	استخلاص دهون الحبوب	- المحاضرة العملية - العرض التقني	قيام الطلاب باستخلاص الزيت من الحبوب وتقدير وزنه
الخامس عشر	3 ساعة		الامتحان الشهري الثاني	•	لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

5 درجات عن الامتحان الشهري الأول

5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

20 درجة عن الامتحان النهائي

المجموع 40 درجة

60 درجة عن الجزء النظري

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	السعيدى , محمد عبد (1983). تكنولوجيا الحبوب
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب حبوب عملي لطلبة المرحلة الثالثة د.علي احمد الساهي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر						
كيمياء الالبان النظري						
2. رمز المقرر						
3. الفصل / السنة						
الفصل الثاني 2024 - 2025						
4. تاريخ اعداد هذا الوصف						
2025/2/5						
5. اشكال الحضور المتاحة						
قاعة						
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية)						
2 ساعة لمدة 14 أسبوع 4 وحدات						
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)						
الاسم: د. نجلاء حسين صبر						
الايميل: Najla.saper@uobasrah.edu.iq						
8. اهداف المقرر :						
اهداف المادة الدراسية				- فهم التركيب الكيميائي للحليب. - دراسة التباين في تركيب الحليب. - اتباع الطرق الصحيحة والعلمية في تربية ماشية الحليب وتوفير الشروط الصحية في		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم						
الاستراتيجية				يعد منهج الكيمياء اللبان من سلسله المناهج المهمه في قسم علوم الاغذيه باعتباره مرشدا للطلبة عن اهم مبادئ الالبان موضحا بذلك التركيب الكيميائي		
10. بنية المقرر						
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:	التركيب الحليبي الكيميائي	باوربونت عرض على الشاشة	اسئلة يومية ومناقشات	

اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	دهن الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم دهن الحليب	2	2
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	تلف دهن الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم تلف دهن الحليب	2	3
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	تزنخ الدهن	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم تزنخ الدهن	2	4
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	اكسدة الدهون	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم أكسدة الدهون	2	5
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	بروتينات الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم بروتينات الحليب	2	6
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	سكر الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم سكر الحليب	2	7
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	املاح الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم املاح الحليب	2	8
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	الفيتامينات الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم فيتامينات الحليب	2	9
اسئلة يومية ومناقشات وكوزات	باور بونت	الانزيمات الحليب	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم انزيمات الحليب	2	10

11. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كيمياء الالبان / د. محسن الشبيبي ود. عامر محمد علي
المراجع الرئيسية (المصادر)	dairy chemistry
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Principles of dairy chemistry
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	بحوث في كيمياء الالبان

1. اسم المقرر
احياء الالبان المجهرية / نظري
2. رمز المقرر
DAMB322
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل القاعات الدراسية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / ثلاث وحدات ونصف (ثلاث وحدات ونصف خلال الفصل)
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: أ.د. علاء كريم نعيمة Email: alaa.niamah@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر

❖ التعرف والكشف عن الكائنات الحية الدقيقة التي لها علاقة بفساد منتجات الألبان. التعرف على الأمراض المرتبطة بالحليب. ❖ البادئات وطرق إنتاجها واستعمالاتها ❖ التعرف على بكتيريا حامض اللاكتيك ومنتجات الألبان المتخمرة. ❖ استخدام المعززات الحيوية في علاج بعض الأمراض. ❖ الكشف عن السموم الفطرية وبقايا المبيدات في الألبان ومنتجاته ❖ الطرق الصحية في التعامل مع منتجات الألبان	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديو. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.	الاستراتيجية
--	--------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة الموضوع	او	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	✓ توضيح: الاحياء المجهرية المتواجدة في الحليب السائل ✓ شرح: أنواع الاحياء المجهرية التي تتواجد في الحليب قبل وبعد عملية الحلب ✓ تحديد: تعريف الحليب ✓ أنواع الحليب ✓ أنواع الاحياء المجهرية المتواجدة في الحليب وأسباب التلوث ✓ المضادات الطبيعية المتواجدة في الحليب ✓ التهاب الضرع ومسبباته وكيفية الوقاية منه ✓ الامراض المنقولة في الحليب السائل	✓ الاحياء المجهرية في الحليب		• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	✓ توضيح: الاحياء المجهرية المتواجدة في القشطة ✓ شرح: التعرف على أنواع القشطة المنتجة وكيفية إنتاجها والاحياء المجهرية المتواجدة فيها ✓ تحديد: الاحياء المتواجدة في القشطة ✓ الفطريات التي تصيب القشطة ✓ البادئات المستعملة في القشطة المتخمرة ✓ القشطة المخمرة العلاجية ✓ التخثر الحلو وأسبابه ✓ الامراض المنقولة عن طريق القشطة ✓ حليب الفرز واستعمالاته	الاحياء المجهرية في القشطة		• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

الثالث	2 ساعة	✓ توضيح: الاحياء المجهرية المتواجدة في الزبد وانواعها ✓ شرح: الكشف عن الزبد المنتجة والاحياء المجهرية المتلفة له ✓ تحديد: أنواع الزبد الناتج ✓ حليب الخض وطريقة انتاجه واستعمالاته ✓ البكتريا المتلفة للزبد ✓ الفطريات المتلفة للزبد أنواع الخمائر والاعفان ✓ التخلص من السموم الفطرية بالزبد ✓ الامراض المنقولة في الزبد	الاحياء المجهرية في الزبد	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة • الجماعة • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	✓ توضيح: المتخمرات اللبنية وانواعها ✓ شرح: المتخمرات، كيفية انتاجها ✓ تحديد: أنواع المتخمرات المنتجة في العالم ✓ أسباب تنوع واختلاف المنتجات اللبنية ✓ المنتجات اللبنية المنتجة في العراق وأشهرها اللبن الرائب ✓ منتجات الالبان المتخمرة الكحولية ✓ الكفير ✓ الكيموس ✓ الدهاي ✓ الفوائد الصحية للمنتجات المتخمرة	المتخمرات اللبنية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة • الجماعة • عروض فيديو	مشروع تصميم احواض ترابية
الخامس	2 ساعة	✓ توضيح: بادئات المستعملة في منتجات الالبان ✓ شرح: أنواع البادئات المستعملة في المنتجات اللبنية ✓ تحديد: أنواع بادئات بكتريا حامض اللاكتيك ✓ تقسيم البادئات حسب الإنتاج ✓ تقسم البادئات حسب المستعمرات ✓ تنشيط البادئات ✓ الفحوصات المستعملة في كفاءة البادئات ✓ البكتيروفاغ أنواعها ✓ اسباب ضعف البادئ	البادئات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة • الجماعة • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
السادس	2 ساعة	✓ توضيح: بكتريا حامض اللاكتيك واستعمالها في منتجات الالبان ✓ شرح: أنواع بكتريا حامض اللاكتيك وصفاتها ✓ تحديد: أنواع بكتريا حامض اللاكتيك ✓ تصنيف البكتريا ✓ متطلباتها الغذائية ✓ عزل البكتريا وتشخيصها ✓ المسارات الابضية للبكتريا ✓ التسميات الحديثة للبكتريا ✓ الاختبارات الوراثية في تحديد أنواع البكتريا	بكتريا حامض اللاكتيك	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة • الجماعة • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	2 ساعة	✓ لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	• لا يوجد	لا يوجد

الثامن	2 ساعة	✓ تعريف : أنواع المعززات الحيوية واستعمالاتها ومنتجاتها الايضية ✓ وصف : استعمالات البكتريا العائدة للمعززات الحيوية في انتاج البان صحية مفيدة للجسم ✓ تحديد: أنواع بكتريا المعززات الحيوية ✓ تصنيف البكتريا ✓ متطلباتها الغذائية ✓ عزل البكتريا وتشخيصها ✓ المسارات الايضية للبكتريا ✓ فوائدها الصحية والوظيفية ✓ الاختبارات الوراثية في تحديد أنواع البكتريا ✓ الفرق بين بكتريا حامض اللاكتيك والمعززات الحيوية	المعززات الحيوية في الالبان ومنتجاته	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	✓ تعريف: السموم الفطرية في الحليب ومنتجاته ✓ شرح : الكشف عن أنواع السموم الفطرية في الحليب ومنتجات الالبان ✓ توضيح: أنواع السموم الفطرية ✓ تعريف السموم الفطرية ✓ أنواع الفطريات المنتجة للسموم الفطرية ✓ طريقة الكشف عن السموم الفطرية ✓ السم الفطري من نوع ml ✓ تأثير بكتريا حامض اللاكتيك ومنتجاته على السموم الفطرية	السموم الفطرية في منتجات الالبان	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	✓ تعريف: بقايا المبيدات في الحليب ومنتجاته ✓ شرح : الكشف عن أنواع بقايا المبيدات في الحليب ومنتجات الالبان ✓ توضيح: أنواع المبيدات المتواجدة في الحليب ومنتجاته ✓ تعريف المبيدات ✓ أنواع المبيدات حسب نوع الاستعمال ✓ طريقة الكشف عن المبيدات ✓ تأثير بكتريا حامض اللاكتيك ومنتجاته على بقايا المبيدات ✓ تأثير المعاملات الحرارية (البسترة والتعقيم) على بقايا المبيدات	بقايا المبيدات في الحليب ومنتجات الالبان	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الحادي عشر	2 ساعة	✓ تعريف: المضادات الطبيعية المنتجة من بكتريا حامض اللاكتيك ✓ شرح : أنواع المضادات المنتجة وتأثيرها على الاحياء المجهرية ✓ توضيح: أنواع الحوامض العضوية المنتجة من البكتريا ✓ بيروكسيد الهيدروجين المنتج من البكتريا وتأثيرها على أنواع الاحياء المجهرية ✓ أنواع مركبات النكهة المنتجة ومساراتها الايضية . ✓ الطيف التثبيطي للمنتجات الايضية ✓ الكشف عن طرق تثبيط الاحياء المجهرية.	المضادات المنتجة من بكتريا حامض اللاكتيك	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

الثاني عشر	2 ساعة	✓ تعريف: الاجبان أنواعها طرق تصنيعها ✓ شرح : طريقة تصنيع أنواع الاجبان ونوع البكتريا المستعملة ✓ توضيح: أنواع الاجبان ✓ طرق تصنيع الاجبان ✓ طرق وأنواع التخمر ✓ أنواع البادئات المستعملة في الإنتاج ✓ البكتريا المتلفة للأجبان ✓ الفطريات المتلفة للأجبان ✓ الاجبان المنضجة.	• المحاضرة النظرية • العرض التقني • المناقشة • الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	✓ تعريف: المسارات الايضية التي تسلكها البكتريا في انتاج المنتجات اللبنية ✓ شرح : أنواع المسارات الايضية وفوائدها في المنتجات ✓ توضيح: المسارات الايضية لبكتريا المتجانسة التخمر ✓ المسارات الايضية لبكتريا غير المتجانسة التخمر ✓ المسارات الايضية لبكتريا المنتج للكهة ✓ مسار لوري لتخمر سكر الكلاكتوز ✓ استعمال بكتريا حامض اللاكتيك حسب نوع منتجاتها .	• المحاضرة النظرية • العرض التقني • المناقشة • الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	✓ لا يوجد	• لا يوجد	لا يوجد
الخامس عشر	2 ساعة	✓ تعريف: الشروط الصحية والسلامة في المنتجات اللبنية ✓ شرح : توفر الشروط الصحية في مصانع الالبان ✓ توضيح: الشروط الصحية التي يجب استعمالها في معامل الالبان والعاملين فيها من خلال توفير بيئة صحية ملائمة للإنتاج	• المحاضرة النظرية • العرض التقني • المناقشة • الجماعية • الإجابة عن استفسارات الطلاب	لا يوجد
11. تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. 5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية 5 درجات عن التقارير والمشاريع 10 درجات عن الامتحان الشهري الأول 10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني 30 درجة عن الامتحان النهائي المجموع 60 درجة 40 درجة عن الجزء العملي				
12. مصادر التعلم والتدريس				
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		لا يوجد كتاب منهجي		

1- Marth, E. H., & Steele, J. (Eds.). (2001). <i>Applied dairy microbiology</i> . CRC Press. 2- Robinson, R. K. (Ed.). (2005). <i>Dairy microbiology handbook: the microbiology of milk and milk products</i> . 3- Harrigan, W. F., & McCance, M. E. (1979). Laboratory methods in food and dairy microbiology. <i>Laboratory methods in food and dairy microbiology</i> . 4- DiLiello, L. R. (1982). <i>Methods in food and dairy microbiology</i> . AVI Publishing Co. Inc..	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

النظري

1. اسم المقرر
كيمياء أغذية / نظري
2. رمز المقرر
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الاول / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل القاعات الدراسية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)

ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / ثلاث وحدات					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: أ.د. سوسن علي حميد الاسم: م.د. انفال علوان عبد النبي			Email: sawsan.hameed@uobasrah.edu.iq الايمل: anfal.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq		
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			• تهدف دراسة مادة كيمياء الأغذية النظرية في قسم علوم الأغذية بكلية الزراعة إلى تزويد الطلاب بالأسس العلمية والفهم العميق للمكونات الكيميائية للأغذية وتفاعلاتها، بما يؤهلهم للتعامل مع التحديات المختلفة في مجال تصنيع الأغذية، حفظها، تطويرها، وضمان سلامتها. وتشمل الأهداف الرئيسية ما يلي: • معرفة التركيب الكيميائي للمكونات الرئيسية • فهم الوظائف الحيوية والغذائية: • دراسة التغيرات الكيميائية و تأثير هذه التفاعلات		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	شرح عام عن مادة كيمياء الاغذية	مقدمة عامه	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية

الثاني	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الكربوهيدرات واهميتها وتقسيماتها	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة
الثالث	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الجزء الثاني من الكربوهيدرات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الاحماض الامينية	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	2 ساعة	✓ شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	البروتينات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

السابع	2 ساعة	شرح عن الموضوع بصورة دقيقة واخذ جميع الجوانب الخاصة به	الجزء المتبقي من البروتينات	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
الثامن	2 ساعة	تعريف الإنزيمات وشرح دور المواقع الفعالة في التفاعلات الحيوية. التمييز بين منشطات ومثبطات الإنزيمات وتأثيرها على النشاط الإنزيمي. تطبيق المفاهيم لفهم التحكم في العمليات الحيوية والغذائية.	الإنزيمات , المواقع الفعالة , المنشطات والمثبطات للإنزيمات	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
التاسع	2 ساعة	تمييز التغيرات المرغوبة وغير المرغوبة الناتجة عن نشاط الإنزيمات في الأغذية. شرح دور الإنزيمات في تحسين الخصائص الحسية والجودة الغذائية للمنتجات. تقييم تأثير الإنزيمات على سلامة الأغذية وفترة صلاحيتها.	التغيرات المرغوبة وغير المرغوبة للإنزيمات , إنزيمات الأغذية	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
العاشر	2 ساعة	□ تصنيف أنواع الدهون ومكوناتها الكيميائية الأساسية. □ تفسير الخصائص الفيزيائية والكيميائية للكليسيريدات الثلاثية والأحماض الدهنية والفوسفوليبيدات. □ تحليل دور الدهون ومكوناتها في وظائف الأغذية وجودتها	الدهون , تصنيفها , الكليسيريدات الثلاثية , الحوامض الدهنية , الفوسفوليبيدات	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
الحادي عشر	2 ساعة	تعريف ظاهرة تزنخ الأغذية وشرح آلية حدوث الأكسدة الذاتية. توضيح العوامل المؤثرة في سرعة التزنخ وتطور النكهات غير المرغوبة. مناقشة طرق الحد من الأكسدة الذاتية لإطالة فترة صلاحية الأغذية.	تزنخ المواد الغذائية , الأكسدة الذاتية ,	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو
الثاني عشر	2 ساعة	□ تعريف المواد المضادة للأكسدة ودورها في حفظ الأغذية. □ شرح آلية التزنخ المائي وتأثيره على جودة الأغذية. □ مقارنة بين دور مضادات الأكسدة في الحد من الأكسدة والتزنخ المائي.	المواد المضادة للأكسدة, التزنخ المائي	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو

الثالث عشر	2 ساعة	□ تصنيف مضادات الأكسدة إلى الأنواع الرئيسية وفق مصادرها وآلية عملها. □ شرح الميكانيكيات الأساسية لعمل مضادات الأكسدة في الأغذية. □ تحليل العلاقة بين نوع مضاد الأكسدة وكفاءته في الحماية من الأكسدة.	تصنيف مضادات الأكسدة وميكانيكيات عملها	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو
الرابع عشر	2 ساعة	□ Classify antioxidants into main types based on their sources and mechanisms of action. □ Explain the fundamental mechanisms of antioxidant action in foods. □ Analyze the relationship between the type of antioxidant and its effectiveness in oxidation prevention.	المواد الملونة , الكلوروفيل , الكاروتينويدات , الفلافونويدات	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو
الخامس عشر	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	• لا يوجد

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	لا يوجد كتاب منهجي
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب كيمياء اغذية

Introduction to Food Chemistry Fennema, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). Introduction to food chemistry. In Fennema's food chemistry (pp. 1-16). CRC Press. Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). Food Chemistry (4th ed.). Springer Coulter, T. P. (2016). Food: The Chemistry of its Components (6th ed.). Royal Society of Chemistry Francis, F. J. (1995). Pigments in Foods: Chlorophylls and Carotenoids. Springer Carle, R., & Schweiggert, R. M. (2016). Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages: Industrial Applications for Improving Food Color. Woodhead Publishing Delgado-Vargas, F., Jiménez, A. R., & Paredes-López, O. (2000). Natural Pigments: Carotenoids, Anthocyanins, and Betalains – Characteristics, Biosynthesis, Processing, and Stability. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 40(3), 173–289	الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
1- FAO – Food and Agriculture Organization https://www.fao.org 2- Institute of Food Technologists (IFT) https://www.ift.org 3- ScienceDirect – Food Chemistry Journal https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry 4- Springer – Food Biochemistry https://link.springer.com/journal/11483	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

1. اسم المقرر
كيمياء البان عملي
2. رمز المقرر
DACH319

3. الفصل / السنة					
الفصل الدراسي الاول2024-2025					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2025/01/02					
5. اشكال الحضور المتاحة					
حضور داخل المختبر والزيارات الحقلية					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)					
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدة واحدة ونصف (وحدة واحدة ونصف خلال الفصل)					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م. ساره هاشم موسى			الايميل: Sarah.Musa@uobasrah.edu.iq		
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			تعليم الطالب على معرفة مكونات الحليب ومنتجاته فصل مكونات الحليب تقدير مكونات الحليب المختلفة المنفحة وعملية التخثر الانزيمات المجبنة وتقدير قوة المنفحة انواع التجبنات تقدير الكالسيوم والمغنيسيوم في الحليب التفاعلات البنية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات الحقلية. العروض التقديمية والمواد الفيديوية. المناقشات الجماعية. التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. التعلم القائم على التقارير والمشاريع.		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ ما هو الحليب ✓ المحتوى الكيميائي للحليب ✓ سكر الحليب ✓ المعادن والأملاح ✓ الماء	الحليب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة شفوية وأسئلة
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ بروتينات الحليب ✓ بروتينات الكايزين ✓ فصل البروتينات الكايزين ✓ بروتينات الشرش ✓	بروتينات الحليب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	اختبار سريع تجربة عملية لكيفية الفصل اعداد تقرير من قبل الطلبة
الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تقدير البروتين الكلي ✓ تقدير النايتروجين البروتيني	طرق تقدير بروتينات الحليب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	حل مسائل عملية تجارب عملية في تقدير البروتين
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ أساس الفصل ✓ أقسام كروماتوغرافيا الورقة ✓ أساسياتها ✓ أنواع الورق المستعمل في الفصل ✓ تشخيص المركبات	• كروماتوغرافيا الورقة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	المناقشة بين الطلبة وبينهم وبين أساتذ المادة
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ أهمية الدهن في الحليب ✓ طرق قياس نسبة الدهن	• تقدير النسبة المئوية في الحليب	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	حل مسائل عملية
السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ سكر الاكتوز ✓ طريقة تقدير الاكتوز في الحليب والجبن ✓	• بلورة سكر الاكتوز وطرق تقديره في الحليب والجبن	• الشرح من قبل أساتذ المادة	المناقشة بين الطلبة وبينهم وبين أساتذ المادة
الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ المنفحة ✓ العوامل المؤثرة على تجبن الحليب ✓ الأملاح وتأثيرها على عملية التجبن	تأثير المنفحة والأملاح على عملية التخثر	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديوية	مناقشة شفوية وأسئلة
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ المجبنات ✓ تقدير قوة المنفحة	انواع الانزيمات المجبنة وتقدير قوة المنفحة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة شفوية وأسئلة
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد

الحادي عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التجبن الانزيمي ✓ التجبن الحامضي ✓ التجبن الحامضي الحراري	أنواع التجبنات	- المحاضرة - العملية - العرض - التقديم - ي - ع ه ض	اعداد تقرير يوضح اهم الفروقات بين انواع التجبنات
الثاني عشر	3 ساعة	ما اهمية السفرة العلمية انواع الاجهزة والادوات الخاصة بكل معمل انواع خطوط الانتاج	سفرة علمية الى احد معامل او مصانع او الاماكن ذات العلاقة بالحليب ومشتقاته ومنتجاته في المحافظة	- الاطلاع - على - الاجهزة - والمختبرات - ه خط ط	اعداد تقرير مفصل عن السفرة العلمية
الثالث عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ اهمية الكالسيوم والمغنيسيوم في الحليب	• تقدير الكالسيوم والمغنيسيوم في الحليب	- المحاضرة - العملية - العرض - التقديم	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التفاعلات البنية الانزيمية ✓ التفاعلات البنية غير الانزيمية ✓ التفاعلات البنية ...	التفاعلات البنية	- المحاضرة - العملية - العرض - التقديم - ي	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ما هو التجبن جهاز التجبن صفات الحليب المجنس تأثير التجبن على عملية تخثر الحليب	تجنس الحليب	- المحاضرة - العملية - العرض - التقديم - ي - عروض - فديسة	التعرف على جهاز التجبن وتفكيكه ورسوه واعداد تقرير عنه

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.
5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية
5 درجات عن التقارير والمشاريع
5 درجات عن الامتحان الشهري الأول
5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني
20 درجة عن الامتحان النهائي
المجموع 40 د
60 درجة عن الجزء النظري

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب كيمياء الالبان
المراجع الرئيسية (المصادر)	المنهج المقرر من قبل مدرس المادة
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	العديد من الكتب والمجلات والتقارير الخاصة بالحليب ومنتجاته المختلفة Dairy Science, Dairy Research
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	البحوث والمواقع ذات الصلة بالحليب

1. اسم المقرر	
تصنيع التمور والسكريات / عملي	
2. رمز المقرر	
DTPR317	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/07	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل المختبر والزيارات الميدانية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
ثلاث ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / وحدة واحدة ونصف (وحدة واحدة ونصف خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم : ساره هاشم موسى الايميل : Sarah.Musa @uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
• تمكين الطالب من معرفة ما هي اهمية التمور الاقتصادية • التعرف بشكل علمي على الانواع المختلفة من التمور ومنتجاتها. • تعليم الطلاب الطرق المستخدمة في تصنيع منتجات مختلفة من التمور واهم الفحوصات والتحليلات لها . • استعمال التمور كمواد اولية في عمليات صناعية كإنتاج منتجات غذائية متنوعه مثل عسل التمر (الدبس) والخل والكحول والحلويات والمرببات. • توفير كادر له القدرة على ادارة الخطوط الانتاجية لمصانع التمور في محافظة البصرة. • كيفية استغلال مخلفات التمور في ادخالها بإنتاج اعلاف ومركزات بروتينية .	اهداف المادة الدراسية
• 9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية		- المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات الميدانية - العروض التقديمية والمواد الفيديوية. - المناقشات الجماعية. - التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. - التعلم القائم على التقارير والمشاريع.			
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: - التعرف على نماذج مختلفة من اصناف التمور المحلية ✓ الفروقات بين الاصناف ✓ الانواع الموجودة ✓ اهم المراحل التي تمر بها الثمرة واسماؤها .	الصفات المورفولوجية لاصناف مختلفة من التمور	- المحاضرة العملية - المناقشة الجماعية - عروض فيديوية وصور - نماذج مختلفة من اصناف التمور المحلية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التمييز بين اصناف التمور ✓ معرفة التمور الناضجة من غير الناضجة	قياسات وزنية للثمرة والنواة لاصناف مختلفة من التمور	- المحاضرة العملية - المناقشة الجماعية - عروض فيديوية وصور - استخدام ادوة خاصة بالدرس	اختبار سريع: قيام الطلاب بقياسات لاصناف التمور وتحديد الفروقات لها
الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ اهمية الرطوبي للتمور. ✓ كيفية قياس وتحديد نسب الرطوبة لاصناف مختلفة من	تقدير نسبة الرطوبة لاصناف مختلفة من التمور	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - حل المسائل	مناقشة وأسئلة شفوية حسابات رياضية حسب المعادلات الخاصة
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ اهمية تقدير الرماد . ✓ اهم الفيتامينات الموجودة في التمور	تقدير نسبة الرماد لاصناف مختلفة من التمور	- الشرح من قبل أستاذ المادة - التجربة العملية - حل المسائل	المناقشة بين الطلبة وبينهم وبين أستاذ المادة حسابات رياضية حسب
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ كيفية حدوث عملية التخمر في التمور ✓ اهمية الخل ✓ المواصفات القياسية للخل	صناعة الخل	- المحاضرة العملية - العرض التقديمي - حل المسائل	حسابات رياضية بحسب معادلات لانتاج الكحول والخل مناقشة بين الطلبة واستاذ المادة

السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ أهمية الحموضة ✓ النسبة المئوية للحموضة القياسية ✓ طرق قياس نسبة الحموضة	• قياس الحموضة لأنواع مختلفة من الخل	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	المناقشة بين الطلبة مقارنة النتائج عليها
الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ كيفية استخلاص العصير السكري ✓ العمليات التصنيعية التي يمكن ان يدخل بها العصير السكري	استخلاص العصير السكري من التمور بمعاملات حرارية مختلفة	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية مقارنة النتائج من الاصناف المختلفة
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على انواع السكريات في التمور ✓ مقارنة الانواع ✓ الكشف عنها	التعرف على انواع السكريات في التمور بطرق مختلفة	• المحاضرة العملية • التمييز بين انواع السكريات • عروض فيديو • مقارنة بين انواع السكريات في اصناف التمور المختلفة	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: - طرق ترويق العصير - اهمية العصير	ترويق العصير وصناعة الدبس	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: - اهم طرق صناعة الدبس - خطوات الصناعة - الصفات النوعية	صناعة الدبس ودراسة الصفات الحسية له	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي	مناقشة وأسئلة شفوية تقارير علمية
الثالث عشر	3 ساعة	ما اهمية السفرة العلمية انواع الاجهزة والادوات الخاصة بكل معمل انواع خطوط الانتاج	سفرة علمية الى احد المعامل او المصانع والمكابس المخصصة لصناعة التمور والخل .	الاطلاع على الاجهزة والمختبرات وخطوط الانتاج	اعداد تقرير مفصل عن السفرة العلمية
الرابع عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: - التعرف على السكريات المختزلة في التمور - كيفية تقديرها	تقدير السكريات المختزلة والكلية في التمور	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ما هي اهم المواصفات القياسية المعتمدة للتمور العراقية	المواصفات القياسية للتمور التجارية العراقية	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • عروض فيديو • المناقشة الجماعية • الإجابة عن	مناقشة وأسئلة شفوية

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. 5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية 5 درجات عن التقارير والمشاريع 5 درجات عن الامتحان الشهري الأول 5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني 20 درجة عن الامتحان النهائي المجموع 40 درجة 60 درجة عن الجزء النظري	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الكتاب العملي في تكنولوجيا التمور, اعداد د. علي احمد الساهي, وزارة التعليم العالي والبحث العلمي , جامعة البصرة
المراجع الرئيسية (المصادر)	تصنيع التمور ومنتجات النخيل السليلوزية. الاتحاد العربي للصناعات الغذائية, الامانة العامة. العراق. بغداد. 1985 م. 339 ص. تأليف: د. حسن خالد حسن العكدي, و د. عبد المنعم عارف احمد سلسلة محاضرات أ. م. د. بيان ياسين العبد الله. كلية الزراعة/ جامعة تكريت.
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	العديد من الكتب والمجلات ذات العلاقة بالتمور ومنتجاتها المختلفة
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	البحوث والمجلات ذات العلاقة بالتمور مثلا نخلة التمر

1. اسم المقرر
ادارة معامل الاغذية النظري
2. رمز المقرر
PC130
3. الفصل / السنة
الثاني
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2023
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية)

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: ا.م. د. مجد زيارة اسكندر الايميل: mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

1- اعداد الكوادر العلمية لها القدرة على ادارة معامل الاغذية 2- قدرة الطلبة على ادارة الانتاج في معامل الاغذية . 3- قدرة الطلبة على ادارة قسم السيطرة النوعية الخاص بمعامل الاغذية . 4- قدرة الطلبة على ادارة التسويق معالجة متطلبات السوق. 5- قدرة الطلبة على اختيار التوليفة المثلى من الموارد التي تخفض التكاليف.	اهداف المادة الدراسية يهدف الموضوع الى التعرف على دراسة اسلوب ادارة معامل الاغذية من خلال معرفة اسلوب الادارة الحديثة لجميع اقسام معامل الاغذية مثل ادارة الموارد البشرية والادارة المالية والتسويق والمشتريات وادارة الانتاج والسيطرة النوعية ؛ ومعرفة واجبات المدير وصفاته التي يتميز بها لتحقيق اهداف المعمل من انتاج مواد غذائية لها منافسة قوية في السوق.
--	---

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

1- نعم يمكن ضمن المحاور - محاربة الفقر - كفاءة الغذاء للرضع، الاطفال والبالغين وكبار السن.	الاستراتيجية
---	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	مفهوم الادارة	الادارة	حضورى	جيد
2		وظائف الادارة			
3		التخطيط في معامل الاغذية			
4		التخطيط في معامل الاغذية			
5		لتوجيه في معامل الاغذية			
6		الرقابة في معامل الاغذية			
7		المدير			
9		ادارة الانتاج في معامل الاغذية			
10		ادارة الموارد البشرية في معامل الاغذية			
11		ادارة الصيانة في معمل الاغذية			
12		دارة السيطرة النوعية في معامل الاغذية			

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

الدرجة	التفاصيل
40	الامتحانات
4	درجة الاستيعاب
4	المشاركة
2	الحضور
50	الدرجة الكلية

12. مصادر التعلم والتدريس

ادارة معامل الاغذية تاليف :- د. هيلان حمادي التكريتي واخرون 1986م	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
محاضرات مطبوعة لاستاذ المادة	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
نعم	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

وصف مقرر المرحلة الرابعة الكورس الأول والثاني

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تقنية حياتية عملي
2. رمز المقرر
406 غ
3. الفصل / السنة
الفصل الاول / 2023- 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024 / 1 / 30
5. اشكال الحضور المتاحة
مختبرات

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)							
3 ساعات اسبوعيا موزعة على 14 اسابيع / عدد الوحدات 6							
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)							
الاسم: رغد سعد موسى				الايمل:			
raghad.saad@uohasrah.edu.iq							
8. اهداف المقرر							
• تعليم الطالب على عزل الاحياء المجهرية وتنميتها بالمختبر واستخدام المطفرات وتقدير الكتلة الحيوية ودراسة الخمائر والاعفان وانتاج الحوامض العضوية				اهداف المادة الدراسية			
9. استراتيجيات التعليم والتعلم							
توليد افكار ابداعية وابداء اهمية للرأي والرأي الآخر وتنشيط العمل الجماعي في المختبر للطلبة				الاستراتيجية			
10. بنية المقرر							
الاسبوع	الساعات	مخرجات المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة الموضوع	او	طريقة التعلم	طريقة التقويم
14 اسابيع	3 ساعات اسبوعيا						
11. تقييم المقرر							
توزيع الدرجة من 20 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.							
12. مصادر التعلم والتدريس							
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)				كتاب التجارب العملية في التقانات الاحيائية			
المراجع الرئيسية (المصادر)							
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)							
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت							

وصف المقرر النظري

1. اسم المقرر

السيطرة النوعية/ النظري	
2. رمز المقرر	
QUCO419	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2025/01/02	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور داخل القاعات الدراسية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات 3.5 (الكلي)	
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / وحدتان (وحدتان خلال الفصل)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د شيرين فاضل عباس الايميل: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
• تعليم الطلاب الجوانب العملية في تحليل وسيطرة الاغذية. • تعليم الطلاب الجوانب الأساسية لتحليل المكونات الغذائية. • دراسة اهمية مراقبة جودة الاغذية • تعريف السيطرة النوعية, الجودة. علم القياس صفات الغذاء (اللون واللزوجة والقوام والنكهة) اختبارات التقويم الحسي, الاغذية المغشوشة.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارب والمشاركة.	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم سيطرة وحليل الأغذية وأهميته كمصدر من مصادر الأمن الغذائي. ✓ تحديد الأهداف الرئيسية لسيطرة نوعية ولتحليل الأغذية أمثل الانتاج الغذائي، التنمية	تعريف السيطرة النوعية والجودة واهمية علامه الجودة ومهام قسم مراقبة الجودة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تصنيف الوحدات الإنتاجية بحسب مواصفات علم القياس والقياسات ✓ تمييز الفروق الرئيسية بين أنواع الوحدات من حيث غش الأغذية، ومتطلبات التشغيل. ✓ تحديد العوامل المؤثرة في اختيار نوع الوحدة الإنتاجية المناسبة (مثل الموقع، الموارد المتاحة من حيث المختبرات العلمية). ✓ تحليل مزايا وعيوب كل نوع من الوحدات الإنتاجية من منظور اقتصادي وبني وتقتي. ✓ ربط مفهوم السيطرة النوعية بمهام علم القياس والقياسات	علم القياس والقياسات ومهامه هذا القسم	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	تقرير عن الوحدات الإنتاجية الأكثر ملائمة واستخداماً محلياً
الثالث	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم اللون في الأغذية ودراسة سيطرة اللون في المختبرات من حيث محتوى المادة من الصبغات الطبيعية والصناعية	اللون	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ توضيح مفهوم الأساس العلمي للجهاز وكيفية عمل الجهاز ومكونات الجهاز وآلية العمل. ✓ تصنيف المادة الغذائية حسب لزوجة المادة الغذائية ✓ مقارنتها مع جداول خاصة لتقدير لزوجة المادة ✓ وعلاقة اللزوجة بالكثافة والزمن	اللزوجة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مشروع تصميم أحواض ترابية
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ يمكن التعرف على المادة من خلال النسجة والقوام اذ كانت صلبة او سائلة	القوام والنسجة	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

السابع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم النكهة والطعم في الأغذية ومكونات المادة الغذائية. ✓ وعمل استمارة للتقييم الحسي	النكهة (الطعم والرائحة)	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثامن	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على إجراء الاختبارات لتقييم الأغذية من حيث جودة المنتج ومطابقته للمواصفات الغذائية	اختبارات التحكيم لتقدير الجودة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:	العلامات (البطاقات الاعلامية)	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:	الأغذية المغشوشة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الحادي عشر	2 ساعة	امتحان الشهر الثاني	اختبار الفصل	لا يوجد	لا يوجد
الثاني عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على معرفة اهم المواد الحافظة في الأغذية ومدى تأثيرها على الغذاء	المواد الحافظة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على معرفة أنواع المعادن واللدائن المستعملة في تعبئة وتغليف الأغذية	مواد التعبئة والتغليف	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على معرفة اهم المواصفات القياسية للأغذية ومقارنتها مع مواصفات المنتج المصنع	المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على مدى مطابقة المادة الغذائية للمواصفات القياسية والاشتراطات الرئيسية	مراقبة الجودة	- المحاضرة النظرية - العرض التقديمي - المناقشة الجماعية - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية

11. تقييم المقرر

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: م.د شيرين فاضل عباس الايميل: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

- | | |
|---|-----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • دراسة اهمية مراقبة جودة الاغذية • تعريف السيطرة النوعية, الجودة. علم القياس • صفات الغذاء (اللون واللزوجة والقوام والنكهة) • اختبارات التقويم الحسي, الاغذية المغشوشة | اهداف المادة الدراسية |
|---|-----------------------|

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

- | | |
|--|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • المحاضرات العملية داخل المختبر والزيارات العلمية لمختبرات الكليات الاخرى • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارب والمشاركة | الاستراتيجية |
|--|--------------|

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على اهم الأجهزة والتقنيات المستعملة في تحليل مكونات الأغذية .	الحدود المايكروبية والفحوصات البايولوجية	• عروض فيديوية • صور لمعرفة مكونات المادة الغذائية • اهم الأجهزة المستعملة في تحليل مكونات الغذاء	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ يتعرف الطالب في نهاية المحاضرة كيفية قياس الرطوبة في المادة الغذائية سواء كانت مادة نباتية او حيوانية او فواكه وخضروات من خلال معرفة مكونات ومجئوى المادة الغذائية من كمية الرطوبة بواسطة جهاز المجفف الموجود في مختبرات تحليل الأغذية	• اخذ العينات	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	اختبار سريع: قيام الطلاب بتحديد الصنف الملائم لمجموعة من الوحدات الإنتاجية المذكورة في الاسئلة

الثالث	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ فهم معنى عملية الترميد وهي عملية هضم المادة العضوية والتخلص منه بعملية الحرق للمادة الغذائية وإبقاء المادة الغير عضوية التي تقاس بواسطة جهاز الترميد بدرجة حرارة 550م حسب نوع المادة الغذائية ثم تقدر النسبة المئوية للرماد من خلال القانون.	المضافات الغذائية	- المحاضرة العملية - العرض التقني - حل المسائل	حل مسائل عملية وجراء تقرير للجزء العملي
الرابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تقدير الدهن في المادة الغذائية سواء كانت نباتية او حيوانية صلبة كانت او سائلة من خلال أجهزة تقاس من خلالها كمية الدهن المتواجد منها طريقة دumas وطريقو داير وطريقة المذيبات العضوية او باستعمال جهاز السوكسلت لتقدير كمية الدهن في المادة.	السيطرة النوعية في معامل الاغذية	- الشرح من قبل أستاذ المادة - الشرح من قبل إدارة المختبر	المناقشة بين الطلبة وبينهم وبين أستاذ المادة والطلاب وكيفية عمل تقرير عن الجزء العملي
الخامس	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الاول	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تقدير نسبة البروتين من خلال معرفة كمية النايتروجين في المادة الغذائية لان البروتين يقدر على أساس تواجد النايتروجين في المادة الغذائية حيث تكون عملية تقدي البروتين تمر بثلاثة مراحل المرحلة الاولى هي الهضم بالحوامض ثم عملية التقطير مع هيدروكسيد الصوديوم ثم المرحلة الثالثة عملية التسحيح مع الحامض ومن ثم حساب	السيطرة النوعية في معامل الالبان	- المحاضرة العملية - العرض التقني - حل المسائل	حل مسائل عملية وزيارة علمية للمختبر المركزي
السابع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ تقدير الالياف من خلال أجهزة ومواد كيميائية وحسابها من المعادلة	فحوصات السيطرة على الدهون والزيوت	- الشرح من قبل أستاذ المادة وانشاء مصغرات اقفاص - الشرح من قبل إدارة المزرعة في حال تقييم النماذج المعدة من قبل الطلاب	المناقشة بين الطلبة وبينهم وبين أستاذ المادة او إدارة المزرعة في حال الزيارة الميدانية او تقييم النماذج المعدة من قبل الطلاب
الثامن	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ من خلال معرفة تحليل مكونات المادة الغذائية والعلاقة بين الكثافة والزمن يمكن من خلالها معرفو لزوجة المادة بعد مقارنتها بالجداول	تقدير اللزوجة للمادة الغذائية	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو - الاطلاع على نظام الاستزراع المغلق في مختبرات القسم	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ كيفية اجراء فحوصات الماء ومعرفة عسرة الماء وحموضته	فحوصات السيطرة على الماء	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	3 ساعة	لا يوجد	الامتحان الشهري الثاني	لا يوجد	لا يوجد

الحادي عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التمييز ومعرفة الفرق بين العيوب الظاهرية للعبوة والمنتج والعيوب الميكانيكية والوراثية والفلسجية	العيوب	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو - تطبيق الطريقة داخل المختبر من خلال تحضير عينات وقياسها	تقرير يناقش أهمية تحليل الأغذية من حيث حموضة المادة
الثاني عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على أساليب الغش في الأغذية وطرق السيطرة عليها	الأغذية المغشوشة	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ التعرف على محتوى المادة الغذائية من الأحياء المجهرية والبكتيريا ومدى تأثيرها على الأغذية	• التسمم الغذائي	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو	تكليف الطلاب بأحضار مادة غذائية تحتوي على أنواع مختلفة من الكاروتينات
الرابع عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ معرفة أهم طرق تفتيش المادة الغذائية من حيث التفتيش العادي والمتوسط والشديد	التفتيش	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	3 ساعة	بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على: ✓ شرح مفهوم الذكاء الاصطناعي وتطبيقاته في مجال تحليل الأغذية ✓ التعرف على التقنيات الذكية المستخدمة في .	الذكاء الاصطناعي	- المحاضرة العملية - العرض التقني - عروض فيديو - المناقشة الجماعية - الإجابة عن استفسارات الطلاب	عمل تقرير بالمادة الدراسية

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية

5 درجات عن التقارير والمشاريع

5 درجات عن الامتحان الشهري الأول

5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني

20 درجة عن الامتحان النهائي

المجموع 40 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	يوجد كتاب منهجي
---	-----------------

المراجع الرئيسية (المصادر)	تحليل مكونات الغذاء وطرق الفحص
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	اساسيات تحليل الاغذية وطرق الفحص
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://www.fao.org/fishery/ar

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
(تصنيع اغذية / 1) - المرحلة الرابعة - قسم علوم الاغذية كلية الزراعة – جامعة البصرة	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول (-2023-2024)	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-1-31	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضورى في قاعة رقم 1	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
5 ساعة اسبوعيا (2 ساعة نظري + 3 ساعة عملي) - 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د.وسن كاظم عبد الرزاق + أ.م.د.محمد زيارة اسكندر	
8. اهداف المقرر	

يهدف الموضوع الى التعرف على طرائق التصنيع الغذائي لمنتجات ذات اهمية غذائية واقتصادية وتجارية ، واهمها تصنيع وحفظ الاغذية بطرق التصنيع المختلفة مثل التعليب والتجفيف والحفظ بالتبريد والتجميد التشعيع, اضافة الى الطرق الاخرى مثل التمليح والتخليل واستعمال المواد المضافة وغيرها.	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .
---------------------	--

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2			واقع الصناعات الغذائية في العراق والوطن العربي	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة
2	2			مواد التعبئة والتغليف	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة
3	2			حفظ الاغذية بالتعليب	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة
4	2			حفظ الاغذية بالتبريد	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة
5	2			حفظ الاغذية بالتجميد	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة
6	2			حفظ الاغذية بطرق التجفيف	محاضرة مع شرح بعرض	شاشة عرض +سبورة

7	2	المضافات الغذائية	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
8	2	حفظ الاغذية بالاشعاع	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
9	2	الحفظ بالسكر وتصنيع الشراب والعصائر والمرماد والجلي	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
10	2	صناعة المشروبات الغازية	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
11	2	حفظ الاغذية بالضغط العالي	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
12	2	حفظ المخلات	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
13	2	حفظ منتجات الالبان	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
14	2	حفظ اللحوم والاسماك	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض
15	2	حفظ الاغذية المختلفة التصنيع	محاضرة مع عرض شاشة +سبورة	عرض

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	تصنيع اغذية 1 / د صادق الحكيم + د. علي محمد مهدي 1990
المراجع الرئيسية (المصادر)	تكنولوجيا الاغذية / صلاح مهدي وآخرون 2011

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	حفظ الاغذية / تيسير محمود ابو بكر ، كتاب الصناعات الغذائية الجزء 1 و2 و3 و4 و5 / للمؤلف محمد ممتاز الجندي
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

1. اسم المقرر	تصنيع أغذية 1 عملي
2. رمز المقرر	001240
3. الفصل / السنة	الأول / 2024-2023
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	2024-1-30
5. اشكال الحضور المتاحة	حضورى / اسبوعي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	3 ساعة / 3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) د. الاء محمد سدخان	الاسم: الاء محمد سدخان الايميل: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر/ تحضير محاليل بأنواعها وطرق الحفظ للأغذية المتعددة مثل الحفظ بالتعليب والتجميد والتجفيف وصناعة المرببات والمرماد وصناعة تسكير وتركيز الفواكه وصناعة العصير والشراب وصناعة المشروبات الغازية.	

الاعراض على كيفية تحضير المحاليل التي يتم بواسطتها حفظ بعض أنواع الأغذية وكذلك التعرف على طرق حفظ الأغذية بطرقها المختلفة وكيفية	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	يتم استخدام استراتيجية اللقاء المحاضرات باستخدام شرائح البوربوينت واثناء شرح المادة العلمية يتم مناقشة المادة مع الطالب وبعد ذلك طرح اسئلة عن المادة الحالية وربطها مع المادة المشروحة سابقا مع تمييز الطالب الذي يقوم بالإجابة الصحيحة وتحفيزه بالشكر والثناء واعطاءه درجة بناء على تلك الإجابة, كذلك يطلب اجراء تقارير فصلية لنفس مادة المقرر وتحسب عليه درجة مع
--------------	--

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او	طريقة	طريقة
1	3	تحضير المحاليل	المحاليل السكرية والملحية والحامضية	محاضرات	امتحان يومي
2	3	طرق قياس تركيز المحاليل السكرية	دراسة انواع الاجهزة المستخدمة لقياس	محاضرات	امتحان يومي
3	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتبريد	محاضرات	امتحان يومي
4	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتجميد	محاضرات	امتحان يومي
5	3	امتحان بمادة المحاضرات الأربعة		محاضرات	امتحان يومي
6	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتجفيف	محاضرات	امتحان يومي

7	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتعليب	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
8	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالمضافات الكيمياوية	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
9	3	صناعة المربيات	طرق تصنيع انواع من المربيات المختلفة	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
10	3	صناعة المرملا	طرق تصنيع انواع من المرملا المختلفة	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
11	3	صناعة المخللات	صناعة الطرشي والمخلل الاحمر	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
12	3	صناعة العصائر	طرق تصنيع انواع من الشراب المختلفة	محاضرات عملية 3	امتحان يومي
13	3	تقدير الصبغات النباتية	طرق تقدير انواع	محاضرات	امتحان
14	3	امتحان ثاني بمادة		محاضرات	امتحان
11. تقييم المقرر					
7	الامتحانات (الشهرية واليومية)				
3	درجة الاستيعاب				
5	المشاركة				
2	الحضور				
12. مصادر التعلم والتدريس					
			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		

1. I, de, Zoysa. B, Kirkwood. R., Feachem and E Lindsay-Smith. 1984. Preparation of sugar-salt solutions. Trans R Soc Trop Med Hyg.78(2):260-2. doi: 10.1016/0035-9203(84)90294-3.
2. Mohammad Shafiur Rahman. 2007. Handbook of Food Preservation. Second Edition. CRC Press, Boca Raton, FL. DOI: 10.1201/9781420017373. ISBN: ISBN-13: 978-1-57444606-7.
3. Susan Featherstone. 2015. A

المراجع الرئيسية (المصادر)

1. اسم المقرر
تصنيع اللحوم والاسماك – المرحلة الرابعة- قسم علوم الاغذية – كلية الزراعة – جامعة البصرة
2. رمز المقرر
002240
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني – العام الدراسي (2023-2024)
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024-2-6
5. اشكال الحضور المتاحة
حضوريا في قاعة دراسية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
5 ساعات - 3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: أ. د. صباح مالك حبيب الشطي +أ.م. د. الاء محمد سدخان البيضاني
 alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq
 الايميل: sabah.habeeb@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

1- التعرف على القيمة الغذائية للأسماك واللحوم وتركيبها الكيميائي والفيزيائي 2- دراسة التغيرات الحاصلة للأسماك بعد الصيد 3- استخدام التقنيات الحديثة في حفظ الاسماك واللحوم وتصنيعها 4- دراسة منتجات الاسماك والتعرف عليها ودراسة مايكروبيولوجي الاسماك وتلفها والسيطرة عليها 5- معرفة الطرق الكيميائية والفيزيائية والحسية في تقييم نوعية الاسماك والتعرف على الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقيائها	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً
--------------	---

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		التكوين والتركيب للأسماك	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
2	2		تحليل مكونات المكة الرئيسية والصيغات والتغير اللوني في الاسماك	طريقة التعلم	طريقة التقييم
3	2		حفظ الاسماك وتصنيعها بالتبريد والتجفيف	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
4	2		حفظ الاسماك بالتجفيد والتدخين والتعليب حفظ الاسماك بالتشيع والتخليل والمواد الحافظة ودراسة الاحياء المجهرية في الاسماك والاعذية البحرية وتلف الاسماك والسيطرة عليه	طريقة التعلم	طريقة التقييم

5	2	التعرف على منتجات الاسماك والطرق الكيميائية والفيزيائية والحسية المستخدمة في تقييم نوعية الاسماك	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
6	2	الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقاياها	طريقة التعلم	طريقة التقييم
7	2	التكوين والتركيب للذبيحة الفيزيائي الكيميائي	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
8	2	القيمة الغذائية للحوم	طريقة التعلم	طريقة التقييم
9	2	التغيرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
10	2	عوامل استساغة اللحوم	طريقة التعلم	طريقة التقييم
11	2	حفظ اللحوم	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
12	2	طرق طهي وطبخ اللحوم	طريقة التعلم	طريقة التقييم
13	2	منتجات اللحوم المثلوة	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
14	2	التلوث المايكروبي للحوم وطرق السيطرة عليها	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	2	تصنيع المنتجات الثانوية (الجيلاتين -الصمغ- الدهون الغذائية)	عرض تقديمي+توضيح وشرح عالسبورة	كوزات+امتحان شهري
11. تقييم المقرر				

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. الدرجات : 30 نظري +20 عملي = 50 درجة السعي 30- نظري +20 عملي = 50 درجة الامتحان النهائي.....المجموع 100	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الطائي، منير عبود جاسم الطائي (1987).تكنولوجيا اللحوم والاسماك
المراجع الرئيسية (المصادر)	[1] الاسود ، ماجد بشير (2000). علم وتكنولوجيا اللحوم [2] هندي،مازن جميل (1985).تكنولوجيا المنتجات السمكية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	الطائي، منير عبود جاسم الطائي (1992). تكنولوجيا اللحوم والاسماك العملي
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

1. اسم المقرر
تقنية حياتية/1 نظري + عملي
2. رمز المقرر
001240
3. الفصل / السنة
الفصل الاول / 2023 - 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024/2/5
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: أ. د شيماء ذياب جدوع الايميل: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq
الاسم: رغد سعد موسى الايميل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر

1- تستعمل كائنات حية او مستخرجاتها في تطوير او تحسين انتاج الادوية والأغذية والمحاصيل الزراعية ومستلزمات الرعاية الصحية ومعالجة الكثير من المشاكل البيئية والزراعية . 2- استعمال هندسة الجينات (الهندسة الوراثية) والوراثة وتطبيقاتها اذ تعتمد - هندسة الجينات على التحكم بالجينات بطريقة تسمح بظهور صفات جديدة مفضلة						اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم						
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي واستعمال وسائل التعلم الحديث						الاستراتيجية
10. بنية المقرر						
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	
الاول	2		الطرق التي تسلكها الاحياء المجهرية الصناعية خلال ايض المركبات العضوية	حضورى	أسئلة شفوية	
الثاني	2		ايض الطاقة في الكائنات الحية تحت الظروف الهوائية والملاهوائية	حضورى	امتحان مفاجئ	
الثالث	2		طرق التنمية المستخدمة في التقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية	
الرابع	2		تخميرات الحالة الصلبة	حضورى	أسئلة شفوية	
الخامس	2		فصل منتجات التقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية	
السادس	2		انتاج الاحماض الامينية	حضورى	امتحان مفاجئ	
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضورى	امتحان شهري	

15	3		تقارير وكويزات	حضور
11. تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.				
12. مصادر التعلم والتدريس				
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993		
المراجع الرئيسية (المصادر)		باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology,		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت				

1. اسم المقرر
تقنية حياتية/2 نظري
2. رمز المقرر
002240
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني / 2023 - 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024/2/5
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلية) 3
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: أ. د شيماء نيا ب جدوع الايميل: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر

1- تستعمل كائنات حية او مستخرجاتها في تطوير او تحسين انتاج الادوية والأغذية والمحاصيل الزراعية ومستلزمات الرعاية الصحية ومعالجة الكثير من المشاكل البيئية والزراعية . 2- استعمال هندسة الجينات (الهندسة الوراثية) والوراثة وتطبيقاتها اذ تعتمد - هندسة الجينات على التحكم بالجينات بطريقة تسمح بظهور صفات جديدة مفضلة في الكائن لم يمتلكها او انها تزيل صفات غير مرغوبة . 3- التخلص من المخلفات وانتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة.					
اهداف المادة الدراسية					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي واستعمال وسائل التعلم الحديث					الاستراتيجية
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		انتاج الاحماض العضوية من الاحياء المجهرية	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		التخميرات الصناعية Industrial Fermentation	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		تقنية أنتاج خميرة الخبز	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		انتاج الفيتامينات من الاحياء المجهرية	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		المضادات الحيوية	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		الخلايا والانزيمات الثابتة	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضورى	امتحان شهري
11. تقييم المقرر					

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993
المراجع الرئيسية (المصادر)	باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology,
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	
1. اسم المقرر : تصنيع اغذية 2 الجزء النظري	
2. رمز المقرر	
002240	
3. الفصل / السنة :	
الفصل الدراسي الثاني / 2022-2023	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:	
الكورس الاول 2023-2024	
5. اشكال الحضور المتاحة:	
حضور في القاعة , مختبرات قسم علوم الاغذية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
2 ساعة نظري عدد الوحدات 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر):	
د. زينه كاظم uobasrah.edu.iq zena.uons@	
الايميل: alya.ali@uobasrah.edu.iq	
د. عاليه جميل علي , د. عاليه جميل علي	
الاسم: م.م. اسراء صباح عذافة	
الايميل: esraa.sabah@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
• تعريف الطلبة بكل ما يخص ويتعلق بالغذاء كمجالات إنتاجه وكيفية تسويقه وتخزينه وتوزيعه وكمية استهلاكه • تحقيق أقصى استفادة ممكنة من المنتجات الغذائية	اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			ساعدتصنيع الاغذيةعلى استغناء الدّول عن استيراد بعض الأغذية من الخارج وهذا ساهم في تحسين الميزان الاقتصادي، حيث أنّها تنظم الميزان التجاري للدولة.		
			يشجع تصنيع الاغذية بعض الصناعات الأخرى كصناعة المعلبات وصناعة المواد الحافظة		
			تساعد بعض عمليات تصنيع الاغذية على تحويل بعض المنتجات الزراعية التي لا		
10. بنية المقرر					
الجزء النظري					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

				2	الاول
				2	الثاني
				2	الثالث
				2	الرابع
				2	الخامس
				2	السادس
				2	السابع
				2	الثامن
				2	التاسع
				2	العاشر
مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز امتحانات شهرية	حضورى	نبذة تاريخية عن صناعة السكر صناعة السكر من قصب السكر صناعة السكر من بنجر السكر صناعة الشكولاتة والكاكو صور الشكولاتا الدهون وانواعها واهميتها تزنخ الدهون امتحان		2	الحادي عشر
11. تقييم المقرر					
توزع الدرجة من 100 كالآتي : 50 (الامتحان التحريري الفصلي النظري 30 درجة توزع كالآتي) 25 درجة للامتحان التحريري والامتحانات اليومية 2 درجة والتقارير 2 درجة و 1درجة للمهام المكلف بها الطالب)					
12. مصادر التعلم والتدريس					
عبد الباسط مريود (2017). تكنولوجيا صناعة السكر			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		

المراجع الرئيسية (المصادر)	[2] سعد احمد سعد و عادل زكي محمد و محمد علي احمد بخيت (1995). تكنولوجيا الصناعات الغذائية - أسس حفظ و تصنيع الاغذية - المكتبة الاكاديمية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	3 الصناعات الغذائية أساسيات تصنيع الأغذية الجزء النظري (2015). دمشق سوريا كلية الزراعة
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	.

1. اسم المقرر
تحليل اغذية نظري + عملي
2. رمز المقرر
001240
3. الفصل / السنة
الاول / 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2022
5. اشكال الحضور المتاحة
حضوريا في قاعات كلية الزراعة قسم علوم الاغذية ق3 الجزء النظري ، والجزء العملي في مختبرات قسم علوم الاغذية /مختبر تحليل الاغذية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)
3 ساعات 3.5 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)

الاسم: ا.م.د. زينة كاظم عيسى

zena.issa@uobasrah.edu.iq

الاسم: م.د. شيرين فاضل عباس

الاسم: م.د. شيرين فاضل عباس

8. اهداف المقرر

اهمية تحليل الاغذية	اهداف المادة الدراسية
دراسة مكونات الغذاء من بروتينات	
كاربوهيدرات ودهون وفيتامينات	
ومعادن..وطرق التحليل والفحص	
• طرق الكشف عن الغذاء و حفظ و تخزين	

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	يتم توضيح هذا العلم و علاقة بالكثير من العلوم التطبيقية مثل الكيمياء والفيزياء والاحياء والفسلجة والمحاصيل والبستنة و الاقتصاد
--------------	--

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
---------	---------	-----------------	--------	-----------------------	--------------	---------------

الامتحان الشهري والكوزات والتقارير من الطلبة	حضوريا في قاعات كلية الزراعة على شاشات العرض والسبورة	1-العمليات التحضيرية للغذاء المراد تحليله ونظرة في مصطلحات الكوردكس والايزو 2-التحليل الطيفي 3-التحليل في مجال الاشعة فوق البنفسجية 4-التحليل في مجال الاشعة تحت الحمراء بالتحليل في مجال المايكرويف والليزر 5- امتحان الشهر الاول 6-التحليل بالذهب والامتصاص الذري 7- الفلورة والفسفرة 8-الفصل بطرق الكروماتوغرافيا --- منهج مادة العملي تحليل اغذية عملي 1-تحضير المحاليل القياسية 2- تقدير الرطوبة بطرق مختلفة 3-تقدير الرماد بكافة انماعه	شرح متطلبات الوحدة	3	1 2 3 4 5 6 6 7 8 9 11 12 13 14 15
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والكوزات والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
كتاب تحليل الاغذية			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		

المراجع الرئيسية (المصادر)	الكتاب المنهجي لمادة تحليل اغذية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	تحليل مكونات الغذاء وطرق الفحص
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	اساسيات تحليل الاغذية وطرق الفحص

1. اسم المقرر	
تطبيقات في تغذية الانسان	
2. رمز المقرر	
001240	
3. الفصل / السنة	
الاول لسنة 2023- 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024\2\5	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
2 نظري + 3 عملي = 5 \ 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. علاء كريم نعيمة	الايمل: alaa.niamah@uobasrah.edu.iq
ا.م.د. عالية زيارة هاشم	الايمل: alia.hashim@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
- التعرف بعض الاغذية التي لها عاقلة بالأمراض - التعرف على الامراض التي ترتبط بالغذاء - دراسة عمل نظام غذائي خاص لبعض الأشخاص الذين يعانون من امراض مثل السمنة	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية	تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي استعمال وسائل التعلم الحديثة
--------------	---

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		تعريفات ومصطلحات تغذوية مهمة	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		تغذية مرضى السكري	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		علاقة التغذية بارتفاع ضغط الدم	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		بعض امراض سوء التغذية	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		السمنة أنواعها وطرق علاجها بالتغذية	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		امراض نقص البروتين في التغذية	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2	شرح متطلبات الوحدة	امتحان الشهر الأول	حضورى	امتحان شهري
الثامن	2		التغذية في مراحل العمر	حضورى	امتحان شهري
التاسع	2		تغذية الرضع وصغار الاطفال	حضورى	امتحان شهري
العاشر	2		تغذية الاطفال والمراهقين في سن المدرسة	حضورى	امتحان شهري
الحادي عشر	2		امتحان شهر ثاني	حضورى	تقارير كوزات

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الغذاء والتغذية
المراجع الرئيسية (المصادر)	التغذية في الحالات المرضية. (كتاب) التغذية العلاجية (كتاب)
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Food, Nutrition, and Diet Therapy, 8th ed .W.B.Saunders
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	التغذية العلاجية

1. اسم المقرر:

سيطرة نوعية					
2. رمز المقرر:					
002240					
3. الفصل / السنة: 2023- 2024					
الفصل الدراسي الثاني 2022/2023					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:					
2022					
5. اشكال الحضور المتاحة:					
حضور في قاعات كلية الزراعة /قسم علوم الاغذية/ق3					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 1 / 3					
3 ساعات الوحدات 3.5					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: أ.د ضياء فالح عبدالله الاسم: شيرين فاضل عباس الاسم: سارة هاشم موسى الايميل: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq sara.musa@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
✓ معرفة الطالب بالأسس التطبيقية لمادة سيطرة نوعية الاساسية مدى تعلق المادة بالحياة اليومية وكيفية التعامل معها معرفة طرق الغش اهم الاخطاء الشائعة في عملية			اهداف المادة الدراسية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
يهدف القسم العملي لمقرر سيطرة نوعية الى تنمية الخبرات العملية للطالب وربطها مع المعلومات النظرية عند الطالب ، وترسيخ الأسس النظرية التي يتلقاها الطالب وتثبيتها في ذهنه. ولقد تم اختيار تجارب عملي تفيد الطالب في الغش وطرق الكشف عنها			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

15	2	المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	-الجودة ومقاييس الجودة وعلامات الجودة -علم القياس والقياسات العيوب وتقدير العيوب ومصادر التلوث التسمم الغذائي الكيميائي والميكروبي المضافات الغذائية الملوثات المياه التفتيش فحص الاغذية المعلبة
12	3	المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	15 3 المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة -الجودة ومقاييس الجودة وعلامات الجودة -علم القياس والقياسات العيوب وتقدير العيوب ومصادر التلوث التسمم الغذائي الكيميائي والميكروبي المضافات الغذائية الملوثات المياه التفتيش فحص الاغذية المعلبة اختبارات الجودة لمياه الشرب السيطرة النوعية للدهون والزيوت غش الشاي امتحان الشهر الاول قياس لزوجة السوائل
11. تقييم المقرر			
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.			
12. مصادر التعلم والتدريس			
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		اساسيات سيطرة نوعية	

المراجع الرئيسية (المصادر)	الكتاب المنهجي لمادة سيطرة نوعية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	المواصفات القياسية لجودة الغذاء والتغذية
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	كتاب مراقبة جودة الاغذية وسلامة الغذاء

1. اسم المقرر	
تقنية حياتية/1 نظري	
2. رمز المقرر	
001240	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول / 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/28	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ. د سرمد غازي محمد	الايمل: sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
1 - استعمال الكائنات الحية او منتجاتها في تطوير او تحسين انتاج الأغذية والأدوية والتغذية العلاجية والمحاصيل الغذائية.	اهداف المادة الدراسية
2-استعمال الهندسة الوراثية والوراثة وتطبيقاتها في إنتاج الأغذية المحورة - وراثيا والأحياء المحورة وراثيا التي تدخل في انتاج الأغذية ذات المردود الصحي والغذائي والاقتصادي	
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي مع استعمال وسائل التوضيح الحديثة

10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		ما الذي يجب أن تعرفه عن التقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		العلوم الأساسية للتقنية الحياتية وفروعها	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		مقدمة للتقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		التقنية الحياتية الصناعية	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		الهجرة الكهربائية	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		مناقشة المحاضرات السابقة	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضورى	امتحان شهري
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993		
المراجع الرئيسية (المصادر)			باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحاسوبية ، 1992		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، للتقنيات ...)			DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology		

https://www.labster.com/course-packages/biotechnology	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
---	-------------------------------------

1. اسم المقرر	
تقنية حيائية/2 نظري	
2. رمز المقرر	
002240	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/28	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ. د سرمد غازي الشاوي الايميل: sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
1 - استعمال الكائنات الحية او منتجاتها في تطوير او تحسين انتاج الأغذية والأدوية والتغذية العلاجية والمحاصيل الغذائية. 2-استعمال الهندسة الوراثية والوراثة وتطبيقاتها في إنتاج الأغذية المحورة - وراثيا والأحياء المحورة وراثيا التي تدخل في انتاج الأغذية ذات المردود الصحي والغذائي والاقتصادي 3-التخلص من المخلفات وانتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة بما فيها الانزيمات والاحماض العضوية والدهنية والسكريات والمضادات الحيوية ... الخ	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي مع استعمال وسائل التوضيح الحديثة	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		مقدمة عن البادئات	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		أنواع البادئات	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		التفاعل المتسلسل لإنزيم البلمرة (البوليميريز)	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		المعززات الحيوية وأنواعها	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		معايير المعززات الحيوية واستخداماتها	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		بروتين احادي الخلية	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضورى	امتحان شهري

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993
المراجع الرئيسية (المصادر)	باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology,
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://www.labster.com/course-packages/biotechnology

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
منتجات الالبان النظري	
2. رمز المقرر	
002240	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/15	
5. اشكال الحضور المتاحة	
قاعة	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة لمدة 14 أسبوع 4 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: د. نجلاء حسين صبر	الايميل: Najla.saper@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر :	
• فهم التركيب الكيميائي للحليب. • دراسة التباين في تركيب الحليب. • اتباع الطرق الصحيحة والعلمية في تربية ماشية الحليب وتوفير الشروط الصحية في انتاج الحليب • فهم اسس صناعة منتجات الالبان المختلفة • دراسة مفصلة على انتاج الجبن والعوامل المؤثرة بالانتاج وجودة الانتاج • فهم ودراسة طرق صناعة انواع مختلفة من الاجبان • دراسة المواد المضافة بالصناعة	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

يعد منهج منتجات اللبن من سلسلة المناهج المهمة في قسم علوم الأغذية باعتباره مرشدا للطلبة عن اهم مبادئ الالبان موضحا بذلك التركيب الكيميائي للالبان لتساعد على معرفه فائدة هذه المنتجات على الانسان وبينته وكيفيه تجنب المخاطر الفساد ومعرفه المجالات التي يمكن ان تستخدم فيها هذه المنتجات						الاستراتيجية	
10. بنية المقرر							
الاسبوع	الساعات	مخرجات المطلوبة	التعلم	اسم الوحدة الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم	
1	2		المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	تاريخ وتعريف الجبن	باوربونت عرض على الشاشة	اسئلة يومية ومناقشات مكملة	
2	2		المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	خطوات صناعة الجبن /تصنيف الجبن	باور بونت	—	
3	2	—		الحليب وعلاقته بصناعة الجبن	باور بونت	—	
4	2	—		اهم العوامل المؤثرة الاخرى في صناعة ونوعية الجبن	باور بونت	—	
5	2	—		الحليب غير الملائم لصناعة الجبن	باور بونت	—	
6	2	—		مكونات الحليب وعلاقتها بصناعة الجبن	باور بونت	—	
7	2	—		طرق تجبن الجليب	باور بونت	—	
8	2	—		المواد والخامات المضافة في صناعة الجبن	باور بونت	—	
9	2	—		انواع البادئات	باور بونت	—	

10	2	-	اساسيات صناعة الخثرة	باور بونت	-
11	2		خطوات صناعة الجبن الجاف		
12	2	-	انضاج الجبن وتسويته	-	-
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			صناعة الجبن والالبان المتخمرة /د.لطفى عبد المطلب ميناؤ محمد سليم		
المراجع الرئيسية (المصادر)			dairy chemistry and technological		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			Principles of dairy chemistry		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت			بحوث في منتجات الالبان		

